



Veronika Pichl

Zuckerfrei

mit dem Thermomix®

Über 60 süße und herzhaftete Rezepte



Veronika Pichl

Zuckerfrei mit dem Thermomix®

Tragen Sie sich jetzt unter
www.thermomix-fans.de für unseren
Newsletter ein und erhalten Sie zu
neuen Veröffentlichungen Leseproben
und kostenlose Rezepte!

riva

Veronika Pichl

Zuckerfrei

mit dem Thermomix®

Über 60 süße und herzhafte Rezepte

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen:

info@rivaverlag.de

Wichtige Hinweise

Sämtliche Inhalte dieses Buches wurden – auf Basis von Quellen, die die Autorin und der Verlag für vertrauenswürdig erachten – nach bestem Wissen und Gewissen recherchiert und sorgfältig geprüft. Alle Rezepte in diesem Buch wurden für den Thermomix® TM5 entwickelt und mit diesem getestet. Bitte beachten Sie: Der Mixtopf des Thermomix® TM5 ist größer als der des TM31 (Kapazität von 2,2 Litern anstatt 2,0 Liter beim TM31). Daher dürfen aus Sicherheitsgründen die Rezepte aus diesem Buch nur dann mit dem TM31 nachgekocht werden, wenn die Mengen angepasst wurden. Achten Sie auf die Füllstandsmarkierungen und überschreiten Sie die maximale Füllmenge nicht. Der Verlag und die Autorin haften für keine nachteiligen Auswirkungen, die in einem direkten oder indirekten Zusammenhang mit den Informationen stehen, die in diesem Buch enthalten sind. Thermomix® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Vorwerk & Co. KG. Diese Publikation ist kein offizielles Lizenzprodukt der Vorwerk & Co. KG.

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

3. Auflage 2021

© 2019 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Caroline Kazianka

Umschlaggestaltung: Manuela Amode

Umschlagabbildungen: © Karina Sowa; JeniFoto/Shutterstock.com; laperla_foto/shutterstock.com; Elena Veselova/shutterstock.com; © Vanessa Faschingbauer

Satz: inpunkt[w]o, Haiger (www.inpunktwo.de)

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-0891-7

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-0548-7

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-0549-4

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

Inhalt

Gefangen in der »Zuckerspirale«?	7
Frühstück	23
Pancakes	23
Overnight Oats	24
Bananenbrot	25
Kaffee-Oatmeal	26
Superfood-Müsli-Bowl	27
Chia-Erdbeer-Pudding	28
Granola	30
Kunterbunte Smoothie-Bowl	32
Suppen	33
Tomaten-Mozzarella-Suppe	33
Minestrone mit weißen Bohnen	34
Cremige Brokkoli-Sellerie-Suppe mit Feta	36
Salate	37
Beeriger Blattspinat-Salat	37
Avocado-Lachs-Salat	38
Zucchinisalat mit Schafskäse, Oliven und Pinienkernen	40
Hauptspeisen mit Hähnchen	41
Kürbis-Hähnchen-Topf	41
Asia-Hähnchen-Gemüse-Mix mit Blumenkohlreis	42
Chicken-Nuggets mit Curry-Dip	44
Hähnchen-Bruschetta	46
Hauptspeisen mit Fleisch und Wurst	47
Kohlrabi-Hack-Auflauf	47
Hackbällchen in Tomatensoße mit Blumenkohlpuree	48
Spaghetti bolognese	50
Burger	52
Brokkolinudeln mit Brokkoli-Käse-Soße	54
Auberginen-Mozzarella-Röllchen	56
Hauptspeisen mit Fisch und Garnelen	57
Lachsomelett	57
Fisch mit Gemüsekruste	58
Blumisotto mit Garnelen	59
Lachs mit Zucchiniudeln und Sahnesoße	60
Fischfrikadellen mit Meerrettich-Dill-Dip	62

Hauptspeisen vegetarisch und vegan	63
Auberginen-Parmesan-Piccolinis	63
Pizza mit Blumenkohlboden	64
Gnocchi mit fruchtiger Tomatensoße	66
Zucchinispaghetti mit Avocado-Spinat-Pesto	68
Deftige Zucchini-Pancakes mit Joghurt-Dip	70
Süßes und Desserts	71
Bratapfel	71
Hüttenkäse-»Milchreis« mit Erdbeersoße	72
Heidelbeer-Joghurt-Muffins	73
Schoko-Cookies	74
Fruchtgummi	75
Zuckerfreie Schokolade	76
Schokosoße	76
Schokoglasur und dunkle Schokolade	77
Weißer Schokolade	77
Schoko-Bananen-Kugeln	78
Schoko-Creme mit Beeren	80
Snacks	81
Schinken-Zucchini-»Baguette«	81
Bunter Hack-Salat-Wrap	82
Rote-Bete-Zucchini-Türmchen	84
Gefüllte Schinkenröllchen	86
Eis, Frozen Yoghurt	87
Erdbeer-Eis	87
Cooler Fruity-Bites	88
Schoko-Popsicles	90
Brot, Brötchen, Cracker, Chips und Aufstriche	91
Brot	91
Brötchen	92
Pikante Quinoa-Cracker	94
Käse-Chips	95
Brokkolistrunk-Chips	96
Leinsamen-Cracker	98
Rote-Bete-Aufstrich	99
Sourcream-Dip	100
Basics	101
Nuss-Nugat-Creme	101
Ketchup	102
Barbecue-Soße	103
Gemüsebrühenpaste	104
Marmelade	105
Erdnussbutter	106
Danksagung	108
Über die Autorin	109
Bild- und Rezeptnachweis	110

Gefangen in der »Zuckerspirale«?

Etwas Süßes zwischendurch – das ist als Trostpflaster, kleine Aufmunterung oder Belohnung nach einem harten Tag besonders beliebt. Kein Wunder, schließlich ist die Lust auf Süßes tief in uns verwurzelt und sogar angeboren: Bekommt ein Kleinkind ein süßes Getränk, lacht es freudig – ist etwas Saures im Fläschchen, wird das Kind erschrocken das Gesicht verziehen. Der Grund hierfür liegt bereits bei unseren Vorfahren, denen der süße Geschmack eines Lebensmittels suggerierte, dass es besonders viel Energie enthält und bevorzugt gegessen werden sollte. Schließlich verbrauchten unsere Vorfahren viel Energie – selbst dann, wenn Nahrung knapp war.

Auch heute noch ist unser Gehirn deshalb auf »Zuckerlust« programmiert – und das, obwohl die Energie, die wir unserem Körper damit zuführen, oft gar nicht wirklich benötigt wird. Schließlich wird durch Zucker, insbesondere in der Kombination mit Fett, das Belohnungszentrum unseres Gehirns stimuliert. Dementsprechend verbinden wir Kuchen, Schokolade und Co. mit positiven Gefühlen und können nur schwer Nein dazu sagen.

Klar, dass das beherzte Zugreifen bei Süßem schlecht für die Figur ist und sich das ein oder andere Stück Kuchen zu viel irgendwann auf der Waage bemerkbar macht. Aber hat zu viel Zucker davon abgesehen vielleicht noch weitere negative Auswirkungen auf unsere Gesundheit? Sind wir tatsächlich Gefangene der »Zuckersucht« oder können wir unsere Lust auf Süßes vielleicht sogar zuckerfrei befriedigen? Und sind es wirklich nur Schokolade, Gummibärchen und Gebäck, die die »Droge Zucker« enthalten? All diese Fragen soll dieses Buch beantworten und dabei helfen, die süßen Seiten des Lebens auch ohne Zucker zu genießen.



Die Zuckerspirale: Zucker macht Lust auf noch mehr Zucker

Am Abend wollen wir uns ein kleines Stück Schokolade gönnen – und bevor wir es überhaupt merken, ist die ganze Tafel aufgegessen. Klar, dass das insbesondere dann zum Problem wird, wenn die Zuckerlust unsere Diätpläne durch übermäßigen Süßigkeitenkonsum zunichtemacht. Zusätzlich kann ein Übermaß an Zucker aber auch zu Antriebslosigkeit, Müdigkeit, Magen- und Darmproblemen sowie Schlafstörungen führen und unser Immunsystem schwächen.

Doch können wir diese gesundheitlichen Nachteile abwenden, indem wir Schokolade, Kuchen und Gummibärchen mit viel Willenskraft und Überzeugung von unserem Speiseplan streichen? Leider lautet die Antwort hier: Nein. Schließlich sind oft nicht nur diejenigen in der Zuckerspirale gefangen, die gerne etwas Süßes naschen, sondern auch Menschen, die es herzhaft lieben oder bewusst auf

Naschereien verzichten. Der Grund dafür: Zucker steckt in vielen Nahrungsmitteln, insbesondere in Fertiggerichten, industriell verarbeiteten und anderen Lebensmitteln, in denen wir ihn nicht vermuten. Ohne es wirklich wahrzunehmen, haben wir uns darum längst an einen hohen Zuckerkonsum gewöhnt und wissen oft gar nicht, wie wir den Zuckerkreislauf überhaupt durchbrechen können.

Doch es geht auch anders! Ist uns bewusst, was Zucker überhaupt ist, in welcher Form wir ihn zu uns nehmen und was er in unserem Körper anrichtet, fällt es uns schon viel leichter, gezielt auf Zucker zu verzichten. Und das hilft nicht nur dabei, das Körpergewicht im Rahmen einer Diät zu reduzieren, sondern auch, gesünder und vitaler zu leben.

Zuckerirrtümer

Grund für diese schon in der Kindheit beginnende Konditionierung auf übermäßigen Konsum von Zucker und anderen einfachen Kohlenhydraten sind zahlreiche Ernährungsirrtümer. Und gerade die Irrtümer, die den Zucker betreffen, sind besonders weit verbreitet und halten sich hartnäckig.

Wir brauchen täglich Zucker.

Stimmt nicht! Um Energie zu gewinnen und aktiv zu sein, benötigen wir keinen Haushaltszucker. Stattdessen brauchen wir Glucose, auch als Traubenzucker bekannt, um unseren Körper funktionsfähig zu erhalten. Glucose kann unser Körper



jedoch selbst aus Gemüse, Getreide oder anderen gesunden Nahrungsmitteln herstellen.

Brauner Zucker und Honig sind gesund.

Brauner Zucker ist als Vollzucker, Braunzucker und Vollrohrzucker erhältlich. Vollzucker stellt dabei nicht raffinierten Zucker aus der Zuckerrübe dar. Vollrohrzucker hingegen wird aus Zuckerrohr hergestellt. Braunzucker ist lediglich karamellisierter, herkömmlicher Zucker, der braun gefärbt wird. Anders als Haushaltszucker und Braunzucker enthalten Vollzucker und Vollrohrzucker im Vergleich etwas mehr Mineralstoffe. Der Unterschied ist hierbei jedoch gering.

Honig hingegen schmeckt besonders natürlich, weist einige Vitamine, Mineralstoffe und Enzyme auf, besteht aber zu 80 Prozent aus Fruchtzucker, Traubenzucker, weiteren Zuckerarten und Wasser. Entsprechend hat Honig herkömmlichem Zucker zwar in puncto Vitamin- und Mineralstoffgehalt etwas voraus, ist aber nicht unentbehrlich für unsere Ernährung.

Zucker – der effektivste Energielieferant?

Falsch! Fett hat im Vergleich zu Zucker einen mehr als doppelt so hohen Energiewert! Der beste Energielieferant kann schon allein deshalb nur eine ausgewogene Mahlzeit sein, die Ballaststoffe, Eiweiße, gesunde Fette/Öle und Vitamine enthält – und so auch länger satt macht.

Traubenzucker macht fit.

Genau wie anderer Zucker auch steigert Traubenzucker die Konzentrationsfähigkeit und macht vorübergehend fit. Das ist auf die Ausschüttung großer Mengen an Insulin zurückzuführen, die nach dem Verzehr stattfindet. Der kurzfristig erhöhte Blutzuckerspiegel sinkt danach jedoch schnell wieder drastisch ab, und das bewirkt, dass wir uns rasch wieder schlapp fühlen. Darum gilt: zu starke Blutzuckerspiegelschwankungen vermeiden und Vollkornprodukte verzehren, die Kohlenhydrate liefern, die nur langsam zu Traubenzucker abgebaut werden.





Fruchtzucker ist gesund.

Obst enthält neben Traubenzucker (Glucose) den entsprechend benannten Fruchtzucker, die Fructose. Diese ist mittlerweile sogar als vermeintlich gesundes Süßungsmittel als Pulver erhältlich, liefert aber auch nicht weniger Kalorien als Haushaltszucker. Allerdings macht beim Verzehr von Obst das »Drumherum« den Unterschied. Konsumieren wir Fructose nicht isoliert als Pulver, sondern in Form von Apfel, Kirsche, Banane und Co., bringen diese wertvolle Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe mit sich. Greifen wir jedoch zu Pulver-Fructose erzielen wir den gleichen Effekt wie bei der Verwendung von Haushaltszucker.

Mit zuckerfreien Lebensmitteln ohne Zucker leben?

Klingt logisch, entspricht aber leider nicht der Lebensmittelrealität. Neben Haushaltszucker gibt es noch weitere Zuckerarten wie Frucht-, Trauben- oder Milchzucker. Sogenannte zuckerfreie Lebensmittel

dürfen lediglich nicht mehr als 0,5 Gramm pro 100 Gramm oder 100 Milliliter Haushaltszucker enthalten. »Ohne Zuckerzusatz« bedeutet hingegen, dass kein süßender Stoff zugesetzt wurde – das heißt aber selbstverständlich nicht, dass das Produkt keinerlei Zucker beinhaltet.

Warum Zucker uns krank machen kann

Die oben beschriebenen Vorgänge und der Umstand, dass Einfachzucker schnell resorbiert werden kann, sind erst einmal nicht problematisch. Problematisch ist jedoch, dass der Anteil von Einfachzucker in unserer Nahrung weitaus höher ist, als gut für uns wäre. Zwar ist das Ansteigen des Insulinspiegels nach dem Verzehr von Kohlenhydraten (also Zucker) normal und nicht bedenklich, ist der Insulinspiegel jedoch durch den ständigen Verzehr einfacher Kohlenhydrate permanent erhöht, kann sich daraus ein Problem entwickeln. Schließlich fördert ein chronisch erhöhter Insulinspiegel erwiesenermaßen Entzündungen und damit auch chronische Krankheiten.

Außerdem gilt: Ist der Zucker ins Blut gelangt, wird er dahin transportiert, wo er zur Energiegewinnung gebraucht wird. Ist jedoch mehr Glucose vorhanden, als wir überhaupt verbrauchen können, wird diese in Form von Glykogen für »schlechte Zeiten« in der Leber eingelagert. Sind jedoch auch die Speicher-