

Nur hübsches Rührgerät oder kann er mehr? Der KitchenAid Multi Cooker im Test



"Kochen, backen, dämpfen – für den Multi Cooker mit Rührständer Tower alles ein Kinderspiel." Das verspricht die Produktbeschreibung von KitchenAid. Wie nützlich der hübsche Multi Cooker wirklich ist, habe ich getestet.

Erster Eindruck der Maschine und Verarbeitung

Der Multi Cooker kommt im klassischen Look von KitchenAid daher. Das **Gehäuse in Edelstahl**, cremefarben lackiert kombiniert mit Griffen und Knöpfen in Edelstahl. Das digitale Bedienelement weist sogar ein **LCD-Display** auf. Der Multi Cooker ist hochwertig verarbeitet und sorgt auch dank seines Grundgewichts für einen sicheren Stand.

Mit seinen Maßen von **37,8 x 31 x 30,2 cm** ist er kein zierliches Küchengerät, findet aber dennoch genug Platz auf der Arbeitsplatte. Der Multi Cooker ist ruckzuck aufgebaut: Rührständer Tower und Multi Cooker aneinanderdocken, den Topfeinsatz und ggf. auch den Dämpfeinsatz einsetzen und schon kann es losgehen.

Einzelteile und Reinigung

Der KitchenAid Multi Cooker wird mit einer geringen Zahl an Einzelteilen geliefert, was ich persönlich sehr angenehm finde, da so nicht viel Platz in meiner Küche beansprucht wird mit Teilen, die ich vielleicht gar nicht benötige oder nur selten nutze.



Dank praktischem Zubehör ist der Multi Cooker äußerst vielseitig. © Anne Philipp | A cake a day

Das ist im Paket enthalten:

- Der Multi Cooker an sich
- Rührständer Tower
- Herausnehmbarer Topfeinsatz (Fassungsvermögen 4,25 Liter)
- Glasdeckel
- Dämpf- bzw. Brateinsatz

Der Kocheinsatz und der Rührarm sind spülmaschineneeignet. Alle übrigen Teile sowie das Gehäuse sind per Hand zu reinigen.

Die Handhabung

Über das Bedienelement mit LCD-Display lassen sich **12 voreingestellte Programme** wählen, z.B. für Suppe, Reis oder Joghurt. Je nach Programm lässt sich die **Temperatur von 75 bis 230 °C** individuell regeln und auch die Zeit des jeweiligen Kochvorgangs bestimmen.

Die **Warmhaltefunktion** hält das Gekochte bis zu 24 Stunden warm. Der Rührständer verfügt über **3 Geschwindigkeitsstufen** und sorgt dafür, dass die Gerichte permanent durchgemischt werden und nicht anbrennen. Wird er nicht mehr benötigt, weil bspw. der Deckel aufgesetzt wird, kann er einfach nach oben

Nur hübsches Rührgerät oder kann er mehr? Der KitchenAid Multi Cooker im Test

geklappt werden.



Wenige Tasten und ein beleuchtetes Display für eine intuitive Bedienung. © Anne Philipp | A cake a day

Um den Multi Cooker auch in Funktion zu testen, habe ich eine griechische Zitronensuppe gekocht nach einem Rezept aus dem englischen Multi-Cooker-Rezeptbuch.

Die Bedienung ist ziemlich intuitiv. Einziger Stolperstein zu Beginn: Das jeweils ausgewählte Programm muss immer mit der Pfeiltaste unten rechts bestätigt werden, bevor es aktiviert wird.

Zuerst schmelze ich zwei Teelöffel Butter im „Boil/Steam“-Modus, gebe 50 g in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel hinzu und lasse beides 3 Minuten köcheln, während der Rührtower auf Stufe 1 rührt. Anschließend gebe ich 1,5 Liter Hühnerbrühe und 100 g Langkornreis hinzu und lasse beides vom Rührtower unterrühren. Dann hat der Rührtower erstmal Pause. Deckel drauf und ich lasse die Suppe im „Reis“-Modus

eine halbe Stunde köcheln. Der Reis ist danach absolut perfekt. Nicht zu weich, nicht zu hart. Dass das so gut funktioniert, hätte ich nicht gedacht.



Der Rührarm in Aktion. © Anne Philipp | A cake a day

Auf geht's zum Suppen-Endspurt. Ich aktiviere den „Immer“-Modus und verquirle 4 Eier in einer separaten Schüssel, gebe den Saft einer Zitrone hinzu und rühre nach und nach eine Tasse der heißen Suppe unter, damit das Ei sich an die Temperatur gewöhnt und nicht sofort stockt. Der Deckel kann wieder zur Seite gelegt werden und der Rührtower ist wieder im Einsatz.

Während der Rührtower auf mittlerer Geschwindigkeit rührt, gebe ich langsam die Eier-Masse hinzu. Alles etwa 5 Minuten erhitzen (nicht kochen!), bis die Suppe dicklich wird. Mit etwas Pfeffer abschmecken und dann kann die Suppe serviert werden.

Nur hübsches Rührgerät oder kann er mehr? Der KitchenAid Multi Cooker im Test



Für den Test hat Springlane der Autorin ein Produktmuster zur Verfügung gestellt. Die im Beitrag wiedergegebene Meinung ist die subjektive Meinung der Autorin.

Cremig, frisch und perfekt gerührt: Annes Suppenergebnis. © Anne Philipp | A cake a day

Die konstante Beibehaltung der Temperatur und die permanente Rührfunktion erleichtern die Zubereitung ziemlich. Auch zur Spargel-Zeit bewährt sich der Multi Cooker als absolut lohnenswerte Küchenanschaffung. Mit dem Dampfgar-Einsatz zubereitet schmecken die grünen und weißen Stangen besonders aromatisch und auch die Farbe bleibt schön intensiv.

Fazit

Der Multi Cooker ist nicht nur optisch ein absolutes Highlight, sondern besticht auch durch eine hochwertige Verarbeitung und eine intuitive Handhabung. Als nächstes werde ich ein Risotto im Multi Cooker ausprobieren. Jeder der schon mal ein Risotto zubereitet hat, weiß, wie oft dabei der Kochlöffel geschwungen werden muss. Hier wird der Rührtower die Risotto-Zubereitung zum absoluten Kinderspiel machen.