

Profi Plus



Multipresse
Bedienungs- und Pflegehinweise
Mit Rezepten

Multipress
Instructions for use and care
Recipes included

Multipresse
Conseils d'utilisation et d'entretien
Avec recettes

Prensa múltiple
Indicaciones de manejo y cuidado
Con recetas

Schiacciapatate e schiacciaverdure
Istruzioni per l'uso e la manutenzione
Con ricette

多功能压面器
操作和保养指南
附菜谱

Multipresse

Bedienungs- und Pflegehinweise
Mit Rezepten

Herzlichen Glückwunsch,

zu Ihrer Wahl, Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Die Multipresse aus der Serie Profi Plus eignet sich nicht nur für Schwäbische Spätzle, Sie können damit auch Pürees aus gekochten Kartoffeln und Topinambur oder aus Wurzelgemüse wie Karotten, Sellerie, Pastinaken und sogar aus Esskastanien machen.

Qualitätsmerkmale

Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10
Einsatz aus hochwertigem Kunststoff
Zerlegbar für einfache Reinigung
Spülmaschinengeeignet

Hinweise zur Bedienung

Zum Befüllen aufklappen und Teig portionsweise in den Einsatz füllen.
Zusammenklappen und den oberen Griff so nach unten drücken, dass die Spätzle langsam ins kochende Wasser gleiten (2).
Beim Pressen können Sie die vordere Lasche sicher auf dem Topfrand ablegen (3). Das spart Kraft.

Hinweise zur Reinigung

Zum Reinigen kann der Einsatz aus Kunststoff entnommen werden (4). Dazu die seitlichen Laschen zusammendrücken und den Einsatz nach oben herausziehen.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen darauf, dass die Laschen in der Verankerung einrasten.

Der Stößel wird zur Reinigung ausgehängt (1). Einfach aus der Kerbe im Griff herausziehen.

Alle Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden.



Rezeptvorschläge

Zutaten jeweils für 4 Personen

Spätzle-Grundrezept

Zutaten:

500 g Mehl, 5-6 Eier (je nach Größe), 1 Teelöffel Salz, ca. 100-200 ml Wasser.

Mehl, Eier, Salz und etwas kaltes Wasser zu einem festen Teig verarbeiten. Mit einem Kochlöffel oder mit dem Knethaken des Handrührgeräts so lange schlagen/kneten, bis der Spätzleteig glatt ist und Blasen wirft. Der Spätzleteig darf weder zu dünn noch zu dick sein. Die benötigte Wassermenge hängt von der Größe der verwendeten Eier ab.

Reichlich Wasser mit Salz und evtl. 1 Essl. Öl in einem Topf (Ø 20-28 cm) zum Kochen bringen. Spätzle in kleineren Portionen ins kochende Wasser drücken. Wenn die Spätzle an die Wasseroberfläche kommen, sind sie gar!

Mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser nehmen, kurz in frisches warmes Wasser tauchen, anschließend abtropfen und warmhalten.

Leberspätzle

Zutaten:

500 g Mehl, 500 g gehackte Leber, 4 Eier, eine gute Handvoll fein gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat.

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ca. 1 Stunde ruhen lassen. Weiter verarbeiten wie „normale“ Spätzle. Leberspätzle ein paar Minuten im Wasser ziehen lassen.

Spinatspätzle

Zutaten:

400 g Mehl, 2-3 Eier, 1/4 l Wasser, 250 g frischer Spinat zerkleinert (alternativ TK-Spinat), 1 Prise Salz und Muskat.

Alle Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten und weiter verfahren wie bei „normalen“ Spätzle.

Kartoffelpüree-Grundrezept

Zutaten:

8 bis 10 mittelgroße Kartoffeln, 1 Teelöffel Salz, etwa 300 ml Milch, 1 EL Butter, evtl. eine Prise geriebene Muskatnuss.

Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden, in Salzwasser garen und anschließend abgießen. Kartoffelstücke durch die Multipresse in einen Kochtopf drücken. Butter oder Margarine zugeben. Milch aufkochen und mit einem Kochlöffel oder Schneebesen nach und nach unter die Kartoffelmasse rühren (je nach Beschaffenheit der Kartoffeln kann die Milchmenge etwas variieren). Das Püree bei schwacher Hitze so lange rühren, bis eine einheitlich lockere Masse entstanden ist. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Kartoffelnocken/Gnocchi

Zutaten:

300 g mehlig kochende Kartoffeln, Salz, 1 Ei, 30 g Butter, 30 g Mehl, Muskat.

Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden, in Salzwasser garen und anschließend abgießen.

Kartoffelstücke durch die Multipresse drücken und sofort mit dem Ei vermengen. Kartoffelmasse mit 20 g Butter, Mehl, Salz und etwas Muskat vermengen.

Mit einem Löffel Nocken abstechen, in kochendem Salzwasser solange garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen (etwa 10 Minuten). Nocken vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und gründlich abtropfen lassen.

Multipress

Instructions for use and care

Recipes included

Congratulations,

on your choice. You have chosen a quality product from WMF. The multipress from the Profi Plus range is not just suitable for making Swabian spaetzle, you can also use it to make purées from cooked potatoes, Jerusalem artichokes or root vegetables such as carrots, celery, parsnips or even sweet chestnuts.

Quality features

Cromargan®: 18/10 stainless steel

Insert made of high quality synthetic material

Folding, easy to clean

Dishwasher-safe

Operating instructions

Lift open to fill and insert the mixture a portion at a time.

Close the lid and press the top handle downwards so that the spaetzle glide slowly into the boiling water (2). When pressing, you

can safely position the front plate on the edge of the pot (3).

This saves effort.

Instructions for cleaning

The insert made from synthetic material can be removed for cleaning. To do so, press the two side tabs together and pull the insert upwards to remove (4).

Make sure that the tabs lock into the fixing when you re-insert them.

The plunger unhinged for cleaning (1). Simply remove from the groove in the handle.

All parts can be cleaned in the dishwasher.



Recipe suggestions

Recipe for 4 people

Spaetzle, basic recipe

Ingredients:

500 g flour, 5–6 eggs (depending on size), 1 tsp salt, approx.
100–200 ml water.

Mix together the flour, eggs, salt and a little cold water until you have a firm dough. Use a spoon or the kneading hook on the hand blender to beat/knead until the spaetzle dough is smooth and you can see the formation of bubbles. The spaetzle must not be too thin or too thick. The required water quantity depends on the size of the eggs used.

Add plenty of salted water and (optional) 1 tbsp of oil to a pan (ø 20–28 cm) and bring to the boil. Press the spaetzle in smaller portions into the boiling water. When the spaetzle rise to the surface they are cooked!

Use a skimming ladle to remove them from the boiling water, quickly dip them in fresh, warm water, then allow them to dry and keep them warm.

Liver spaetzle

Ingredients:

500 g flour, 500 g chopped liver, 4 eggs, a handful of freshly chopped parsley, salt, pepper and a pinch of nutmeg.

Mix together all the ingredients to form a dough and leave to rise for approx. one hour. Then proceed as per "normal" spaetzle. Leave liver spaetzle in the water for a couple of minutes.

Spinach spaetzle

Ingredients:

400 g flour, 2–3 eggs, 1/4 l water, 250 g chopped fresh spinach (or frozen spinach), 1 pinch of salt and nutmeg.

Mix together all the ingredients to form a firm dough and then proceed as per "normal" spaetzle.

Mashed potato, basic recipe

Ingredients:

8–10 medium-sized potatoes, 1 tsp salt, around 300 ml milk, 1 tbsp butter and (optional) a pinch of grated nutmeg.

Peel and wash the potatoes and cut into slices, cook in salted water and then drain.

Press the potato slices through the multipress and into a pan. Add butter or margarine. Boil the milk and use a potato spoon or a whisk to repeatedly stir into the potatoes (the quantity of milk can vary depending on the texture of the potatoes). Continue to stir the mash on a low heat until you have obtained a consistent and soft texture. Season to taste with salt and nutmeg.

Potato gnocchi

Ingredients:

300 g floury potatoes, salt, 1 egg, 30 g butter, 30 g flour, nutmeg.

Peel and wash the potatoes and cut into slices, cook in salted water and then drain.

Press the potato pieces through the multipress and mix with the egg immediately. Mix the potato mixture with 20 g butter, flour, salt and a little nutmeg.

Use a spoon to cut the gnocchi, cook in boiling salted water until they float on the surface (approx. 10 minutes). Remove the gnocchi carefully from the pan using a skimming ladle and leave to dry thoroughly.

Multipresse

Conseils d'utilisation et d'entretien
Avec recettes

Toutes nos félicitations!

Vous avez choisi un produit WMF de qualité. La Multipresse de la collection Profi Plus vous permet non seulement de préparer des spätzles à la manière souabe, mais aussi des purées de pommes de terre cuites et de topinambour, ou encore de légumes-racines comme les carottes, les panais, et même de châtaignes!

Caractéristiques de qualité

Cromargan® : acier inoxydable 18/10
Panier en plastique haut de gamme
Démontable, pour un nettoyage facile
Lavable au lave-vaisselle

Conseils d'utilisation

Pour le remplir, ouvrir et verser la pâte par portions dans le panier. Refermer et pousser la poignée supérieure vers le bas, de manière à ce que les spätzles glissent lentement dans l'eau portée à ébullition (2). Lorsque vous pressez, vous pouvez déplacer la languette de devant sur le bord de la casserole (3). Vous ferez ainsi moins d'effort.

Conseils de nettoyage

Vous pouvez retirer le panier en plastique pour le nettoyer. Pour ce faire, joindre les languettes latérales et retirer le panier en poussant vers le dessus (4).

Lorsque vous remettez le panier en place, veiller à ce que les languettes se remettent dans le support.

Le pilon doit être décroché pour pouvoir être nettoyé (1). Il suffit de le retirer de l'encoche dans la poignée.

Toutes les parties peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.



Propositions de recettes

Ingrédients pour 4 personnes

Recette de base des spätzle

Ingrédients :

500 g de farine, 5-6 œufs (selon la taille), 1 cuillère à thé de sel, env. 100-200 ml d'eau.

Mélanger la farine, les œufs, le sel et un peu d'eau froide jusqu'à obtention d'une pâte dure. Avec une mouvette ou le malaxeur du batteur, battre/pétrir jusqu'à ce que la pâte soit homogène et que des bulles se forment. La pâte ne peut être ni trop fine, ni trop épaisse. La quantité d'eau nécessaire dépend de la taille des œufs utilisés. Verser une grande quantité d'eau avec un peu de sel et éventuellement 1 cuiller à soupe d'huile dans une casserole (diamètre de 20-28 cm) et porter à ébullition. Presser les spätzle en petites portions et les faire tomber dans l'eau bouillante. Lorsque les spätzle flottent, ils sont cuits!

Les retirer de l'eau bouillante à l'aide d'une écumoire, les plonger brièvement dans une nouvelle eau chaude, les égoutter et les maintenir au chaud.

Spätzle au foie

Ingrédients :

500 g de farine, 500 g de foie haché, 4 œufs, une bonne poignée de persil haché, sel, poivre et une pincée de muscade.

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte et laisser reposer pendant env. 1 heure. Suivre ensuite la recette des spätzles « normaux ». Laisser reposer les spätzle quelques minutes dans l'eau.

Spätzle aux épinards

Ingrédients :

400 g de farine, 2-3 œufs, 1/4 l d'eau, 250 g d'épinards frais coupés en petits morceaux (ou en surgelés), 1 pincée de sel et de muscade.

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte et suivre ensuite la recette des spätzles « normaux ».

Recette de base de la purée de pommes de terre

Ingrédients :

8 à 10 pommes de terre de taille moyenne, 1 cuillère à thé de sel, env. 300 ml de lait, 1 cuillère à soupe de beurre et éventuellement une pincée de noix de muscade râpée.

Éplucher les pommes de terre, les nettoyer, les couper en morceaux, les cuire dans l'eau salée et les égoutter ensuite.

Passer les morceaux de pommes de terre dans la Multipresse et les verser dans un faitout. Ajouter du beurre ou de la margarine. Porter le lait à ébullition, et avec une mouvette ou un fouet, ajouter petit à petit les pommes de terres pressées et mélanger (la quantité de lait peut varier un peu selon leur fermeté). Mélanger la purée à feu doux

jusqu'à obtention d'une préparation uniformément molle.
Saler, poivrer et rajouter la noix de muscade.

Gnocchis

Ingrédients :

300 g de pommes de terre farineuses, sel, 1 œuf, 30 g de beurre,
30 g de farine, muscade.

Éplucher les pommes de terre, les nettoyer, les couper en morceaux,
les cuire dans l'eau salée et les égoutter ensuite.

Passer les morceaux de pommes de terre dans la Multipresse et les
mélanger immédiatement à l'œuf. Ajouter à la préparation 20 g de
beurre, la farine, le sel et un peu de muscade et mélanger.

Détacher les gnocchis avec une cuillère et les cuire dans l'eau
bouillante salée jusqu'à ce qu'ils flottent (env. 10 minutes).

Retirer prudemment les gnocchis

de la casserole avec une écumoire et les égoutter correctement.

Prensa múltiple

Indicaciones de manejo y cuidado

Con recetas

Le felicitamos por

su elección: usted ha adquirido un producto de calidad WMF. Con
la prensa múltiple de la línea de productos Profi Plus no solo podrá
preparar fideos suabos, sino también puré de patatas cocidas y
aguaturma, o purés de tubérculos como zanahorias, apio, pastinaca y
hasta de castañas.

Características de calidad

Cromargan®: acero inoxidable 18/10

Interior de material sintético de alta calidad

Se puede desmontar para facilitar la limpieza

Apto para el lavavajillas

Indicaciones de uso

Para llenarlo, ábralo y coloque la masa en porciones en el interior.
Después ciérrelo y presione el asa superior hacia abajo de manera
que los fideos se deslicen suavemente en el agua hirviendo (2).

Al prensar puede colocar la lengüeta delantera de forma segura en
el borde de la olla (3). Así necesitará aplicar menos fuerza.

Indicaciones para la limpieza

Para la limpieza puede quitar el interior de material sintético. Para ello presione las lengüetas laterales y tire del interior hacia arriba para sacarlo (4).

Al colocar de nuevo el interior cerciórese de que las lengüetas encajen de nuevo en el anclaje.

El vástago se descuelga para la limpieza (1). Simplemente tire de él hacia fuera para sacarlo de la entalladura del asa.

Todas sus piezas pueden lavarse en el lavavajillas.



Recetas

Ingredientes para 4 personas

Receta básica para fideos suabos

Ingredientes:

500 g de harina, 5 a 6 huevos (según el tamaño), 1 cucharadita de sal, aprox. 100 a 200 ml de agua.

Mezcle la harina, los huevos, la sal y un poco de agua hasta formar una masa consistente. Bata con una cuchara de palo o con las varillas de la batidora hasta conseguir una masa lisa y que forme burbujas. La masa de los fideos suabos no debe quedar demasiado delgada ni demasiado gruesa. La cantidad de agua necesaria depende del tamaño de los huevos empleados.

Hierva abundante agua con sal y eventualmente 1 cucharada de vinagre en una olla (Ø 20-28 cm). Presione para formar los fideos suabos y déjelos caer en porciones pequeñas en el agua hirviendo. Cuando los fideos flotan en la superficie, están listos.

Sáquelos del agua hirviendo con una espumadera, sumérgalos brevemente en agua tibia fresca, déjelos escurrir y manténgalos calientes.

Fideos suabos con hígado

Ingredientes:

500 g de harina, 500 g de hígado picado, 4 huevos, un manojo grande de perejil picado, sal, pimienta y una pizca de nuez moscada.

Mezcle todos los ingredientes hasta formar una masa y déjela reposar aprox. 1 hora. Continúe preparándolos como fideos suabos "normales". Deje los fideos suabos con hígado unos minutos en el agua caliente.

Fideos suabos con espinaca

Ingredientes:

400 g de harina, 2 a 3 huevos, 1/4 l de agua, 250 g de espinaca fresca picada (como alternativa espinaca congelada), 1 pizca de sal y nuez moscada.

Mezcle todos los ingredientes hasta formar una masa consistente y continúe preparándolos igual que los fideos suabos "normales".

Receta básica de puré de patatas

8 a 10 patatas medianas, 1 cucharadita de sal, aprox. 300 ml de leche, 1 cucharada de mantequilla, eventualmente una pizca de nuez moscada rayada.

Pele las patatas, lávelas y córtelas en trozos, cuézalas en agua con sal y vierta el agua.

Prese los trozos de patatas en la prensa múltiple y haga caer la masa en una olla. Añada mantequilla o margarina. Haga hervir leche y mézclela con una cuchara de palo o un batidor poco a poco con la masa de patatas (la cantidad de leche puede variar en función de

la consistencia de la masa de patatas). Continúe batiendo el puré a fuego lento hasta obtener una masa blanda y homogénea. Agregue sal y nuez moscada al gusto.

Albondiguillas de patatas/Gnocchi

Ingredientes:

300 g de patatas harinosas, sal, 1 huevo, 30 g de mantequilla, 30 g de harina, nuez moscada.

Pele las patatas, lávelas y córtelas en trozos, cuézalas en agua con sal y vierta el agua.

Presione los trozos de patatas en la prensa múltiple y a continuación mézclelos inmediatamente con el huevo. Añada a la masa de patatas 20 g de mantequilla, harina, sal y un poco de nuez moscada y mezcle bien.

Forme albondiguillas con una cuchara y cuézalas en agua hirviendo hasta que floten en la superficie (alrededor de 10 minutos). Saque cuidadosamente las albondiguillas del agua con un espumador y deje que escurra bien el agua.

Schiacciapatate e schiacciaverdure

Istruzioni per l'uso e la manutenzione
Con ricette

Congratulazioni

per aver scelto un prodotto di alta qualità realizzato da WMF. Lo schiacciapatate e schiacciaverdure della serie Profi Plus non è solo adatto per gli Schwäbische Spätzle, ma anche per fare purè di patate e topinambur o di ortaggi a radice come carote, sedano, pastinache e addirittura castagne.

Caratteristiche qualitative

Cromargan®: acciaio inox 18/10
Inserto in materiale sintetico di alta qualità
Smontabile, per una facile pulizia
Adatto per lavastoviglie

Note per l'uso

Aprire per riempire e mettere poco a poco la pasta nell'inserto. Chiudere e premere verso il basso il manico superiore in modo che gli Spätzle scivolino lentamente nell'acqua bollente (2). Pressando si può posizionare in sicurezza la linguetta anteriore sul bordo della pentola (3). In questo modo si fa meno fatica.

Indicazioni per la pulizia

L'inserto di plastica può essere rimosso per la pulizia. Per fare ciò comprimere le linguette laterali ed estrarre l'inserto verso l'alto (4). Quando viene inserito nuovamente fare attenzione che le linguette scattino in posizione di fissaggio.

Il pestello viene sganciato per la pulizia (1).

Estrarre semplicemente dalla tacca.

Tutte le parti possono essere lavate in lavastoviglie.



Ricette consigliate

Ingredienti per 4 persone

Ricetta base per Spätzle

Ingredienti:

500 g di farina, 5-6 uova (a seconda della dimensione), 1 cucchiaino di sale, ca. 100-200 ml di acqua.

Impastare la farina, le uova, il sale e un po' di acqua calda così da ottenere una pasta compatta. Con un mescolatore o con la frusta del frullatore battere/impastare fino a quando la pasta degli Spätzle diventa liscia e fa delle bolle. La pasta degli Spätzle non deve essere né troppo sottile, né troppo spessa. La quantità di acqua necessaria varia a seconda della dimensione delle uova utilizzate.

Portare ad ebollizione in una pentola (Ø 20-28 cm) abbondante acqua con sale ed eventualmente con un cucchiaino di olio. Immergere gli Spätzle nell'acqua bollente in piccole porzioni. Quando gli Spätzle affiorano sulla superficie dell'acqua, significa che sono cotti! Togliarli dall'acqua usando una schiumarola, immergerli brevemente nell'acqua calda pulita, poi scolarli e mantenerli al caldo.

Spätzle al fegato

Ingredienti:

500 g di farina, 500 g di fegato macinato, 4 uova, una buona manciata di prezzemolo tritato, sale, pepe e un pizzico di noce moscata.

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare per ca. 1 ora. Poi procedere come nel caso degli Spätzle "normali". Lasciare gli Spätzle al fegato immersi nell'acqua per un paio di minuti.

Spätzle agli spinaci

Ingredienti:

400 g di farina 2-3 uova, 1/4 l di acqua, 250 g di spinaci freschi sminuzzati (in alternativa spinaci surgelati), 1 pizzico di sale e di noce moscata.

Impastare tutti gli ingredienti così da ottenere una massa compatta e poi procedere come nel caso degli Spätzle "normali".

Ricetta base purè di patate

Ingredienti:

da 8 a 10 patate di medie dimensioni, 1 cucchiaino di sale, circa 300 ml di latte, 1 cucchiaino di burro, eventualmente un pizzico di noce moscata grattugiata

Sbucciare, lavare e tagliare a pezzetti le patate, cuocere in acqua con sale e poi scolare.

Pressare i pezzetti di patate in una pentola usando lo schiacciapatate e schiacciaverdure. Aggiungere burro o margarina. Portare il latte ad ebollizione e con un mescolatore o con una frusta muovere poco a poco sotto la massa delle patate (la quantità di latte può

variare a seconda della consistenza delle patate). Mescolare il purè a fuoco basso fino a quando si ottiene una massa omogenea e delicata. Insaporire con sale e noce moscata.

Gnocchi di patate

Ingredienti:

300 g di patate infarinate, sale, 1 uovo, 30 g burro, 30 g di farina, noce moscata.

Sbucciare, lavare e tagliare a pezzetti le patate, cuocere in acqua con sale e poi scolare.

Pressare i pezzetti di patate con lo schiacciapatate e schiacciavere e mescolarli subito con l'uovo. Mescolare la massa delle patate con 20 g di burro, farina, sale e un po' di noce moscata.

Dare forma agli gnocchi con un cucchiaio, cuocere in acqua salata bollente fino a quando non galleggiano sulla superficie (circa 10 minuti). Estrarre con attenzione gli gnocchi dalla pentola usando una schiumarola e scolarli bene.

多功能压面器 操作和保养指南 附菜谱

衷心感谢并恭喜您

选用本产品，您选择的是一款WMF优质产品。属于Profi Plus系列的多功能压面器不仅可用来制作施瓦本式面疙瘩(Spaetzle)，而且还可将煮熟的土豆和洋姜，或者胡萝卜、芹菜、欧防风等根类蔬菜，甚至栗子压制成泥状。

质量特性

Cromargan® 不锈钢18/10

漏篮采用高品质塑料

可拆卸，方便清洁

可放入洗碗机清洗

操作指南

使用时请将压面器打开，将面团分多份先后注入漏篮。

将压面器关闭，将手柄往下挤压，让面疙瘩缓慢滑入煮开的水中(2)。压面时可将位于前部的定位板搁到锅沿上以使压面器稳固定位(3)。这可达到省力的效果。

清洁指南

清洁时请将塑料漏篮取出。为此请将两侧耳片往里按，将漏篮朝上拉出。(4)

重新装入时请确保耳片正确扣入其啮合点中。(1)

压杆可取出清洁。只需将其从手柄中的凹口中拉出即可。

所有部件均可在洗碗机中清洗。



菜谱推荐：

此处所述食材均为4人量

面疙瘩(Spaetzle)基本菜谱

食材：

500克面粉，5-6只鸡蛋(视大小而定)，1茶匙盐，约100-200毫升水。

将面粉、鸡蛋、盐和少许冷水搅拌成结实的面团。用锅勺或手持式电动搅拌器的揉面钩不断敲打/揉捏，直至面疙瘩面团表面光滑并产生气泡。面疙瘩面团不可太稀或过厚。需加入的水量取决于所用鸡蛋的大小。

取一只锅子(直径20-28cm)装入充分的水，加入适量盐，需要时还可加入1汤匙油，将盐水煮开。将面疙瘩按较小份额压入煮开的水中。当面疙瘩浮出水面时，即已煮熟！

用漏勺将面疙瘩从开水中取出，在新鲜的温水中稍浸一下后取出滴干，保温。

肝泥面疙瘩

食材：

500克面粉，500克剁碎的肝末，4只鸡蛋，一大把剁碎的欧芹，盐，胡椒粉，一小撮肉豆蔻粉。

将所有食材混合成一个面团，静止约1小时。接下去的步骤同面疙瘩“基本菜谱”。请将肝泥面疙瘩在水中浸泡几分钟。

菠菜面疙瘩

食材:

400克面粉, 2-3只鸡蛋, 1/4升水, 250克剁碎的新鲜菠菜(也可使用冷冻菠菜), 一小撮盐和肉豆蔻粉。

将所有食材混合成一个结实的面团, 接下去的步骤同面疙瘩“基本菜谱”。

土豆泥基本菜谱

食材:

8到10个中等大小的土豆, 1茶匙盐, 约300毫升牛奶, 1汤匙黄油, 需要时可加入一小撮磨碎的肉豆蔻仁。

土豆削皮, 洗净, 切块, 在盐水中煮熟后沥干水分。

将土豆块放入多功能压面器中挤压到一个烧锅中。加入黄油或植物黄油。将牛奶煮开, 用一把锅勺或打蛋器将牛奶逐步搅拌入土豆泥中(需加入的牛奶量视土豆特性而定)。在微火上搅拌土豆泥, 直至其变得均匀松软为止。用盐和肉豆蔻仁调味。

土豆疙瘩(Gnocchi)

食材:

300克粉性土豆, 盐, 1只鸡蛋, 30克黄油, 30克面粉, 肉豆蔻粉。

土豆削皮, 洗净, 切块, 在盐水中煮熟后沥干水分。

将土豆块放入压面器中挤压成泥, 然后立即与鸡蛋搅拌到一起。

将土豆面团与20克黄油、面粉、盐和少许肉豆蔻粉混合。

借助一把调羹从土豆面团中挖下一个个土豆疙瘩, 放入煮开的盐水中, 直至其煮熟浮出水面为止(约需10分钟)。用一把漏勺将土豆疙瘩

从锅中小心取出, 沥干水分。

