

Spätzle-Profi

DE Gebrauchsanleitung und Rezepte

EN Instructions for use and recipes

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Spätzle-Profi - einfach genial.

Für alle Töpfe mit ø 20 bis 28 cm.



Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.



Spätzle Grundrezept

Zutaten für 4 Personen

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



→ Das Mehl, die Eier und das Salz unter Zugießen von etwas kaltem Wasser zu einem festen Teig rühren. 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. Deshalb bitte sehr behutsam bei der Zugabe des kalten Wassers sein. Die Menge des Wassers hängt von der Größe der verwendeten Eier ab. Wenn Sie den Spätzleteig in

Spätzle-Profi - einfach genial.

den Silit Spätzle-Profi einfüllen, darf er nicht durch die Löcher laufen. Wenn sich außen an den Löchern des Spätzle-Einsatzes kleine Teigtropfen bilden, hat er die richtige Konsistenz.

- Reichlich Wasser mit Salz und 1 Eßl. Öl in einem Topf zum Kochen bringen.
- Den Silit Spätzle-Profi mit kaltem Wasser ausspülen und auf den Topf legen.
- Eine Teigportion auf den Silit Spätzle-Profi geben und mit dem Teigschaber in das kochende Wasser durchstreichen.
- Den Silit Spätzle-Profi vom Topf nehmen und den restlichen Teig von der Rückseite in das kochende Wasser streifen.
- Wenn die Spätzle an die Wasseroberfläche kommen, sind sie gar!
- Man holt sie mit einem Schaum-

löffel aus dem Kochwasser, taucht sie kurz in frisches, warmes Wasser, lässt sie abtropfen und hält sie in einer Schüssel warm.

Leckere Rezepte für Spätzle

Käsespätzle

Spätzle zubereiten

- siehe Spätzle Grundrezept.
- Die frischen heißen Spätzle legt man schichtweise, immer eine Schicht Spätzle und eine Schicht geriebenen Emmentaler in eine vorgewärmte Schüssel aufeinander.
- Zum Abschluss gibt man braun geröstete Zwiebeln darüber. Wer es besonders würzig liebt, legt statt Emmentaler einfach eine Schicht Romadur dazwischen.
- Man kann die Schüssel (feuerfest) noch kurz in die Backröhre schieben,

damit sich der Käse besser auflöst.

Leberspätzle

500 g Mehl

500 g gehackte Leber (beim Metzger erfragen)

4 Eier

fein gehackte Petersilie (eine gute Handvoll)

Salz und Pfeffer

eine Prise Muskat

- Alles zusammen zu einem Spätzleteig verarbeiten, den man ca. 1 Stunde ruhen lässt.
- Weitere Verarbeitung wie bei normalen Spätzle, wobei man die Leberspätzle ein paar Minuten im Wasser ziehen lässt.
- Die Leberspätzle werden in einer Pfanne mit Butter angeröstet, darüber gibt man 2-3 verquirlte Eier.

Das Ganze wird mit Kartoffelsalat und wer möchte, mit Soße serviert. Sehr gut schmecken Leberspätzle in einer Fleischbrühe, wobei reichlich geschnittener Schnittlauch nicht fehlen darf.

Spinatspätzle

400 g Mehl

2-3 Eier

1/4 l Wasser

250 g frischen Spinat

(durch den Wolf drehen)
mit Salz und Muskat würzen

- Das Ganze zu einem festen Teig verarbeiten
- Weitere Verarbeitung wie bei normalen Spätzle.

Wer es eilig hat, kauft feingehackten Gefrierspinat. Die Spätzle erhalten dann allerdings nicht so eine satte,

Spätzle-Profi - einfach genial.

grüne Farbe. Dazu reicht man würzige Hackfleischsoße.

Vollkornspätzle

500 g Vollkornmehl

4-5 Eier

Wasser

Salz

- Alles zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten.
- Wem die Spätzle zu fest sind, kann das Vollkornmehl mit 1/3 normalem Mehl mischen.
- Die weitere Verarbeitung erfolgt wie im Grundrezept.
- Die Spätzle mit Ei anbraten.

Dazu reicht man frische Salate.

Krautspätzle

Spätzle zubereiten

→ siehe Grundrezept

→ 1 kg rohes Sauerkraut und eine Handvoll gewürfelte Zwiebeln werden zusammen im heißen Schweineschmalz goldgelb geröstet und gegart.

→ mit den ebenfalls angerösteten Spätzle vermischen und servieren.

Man kann natürlich auch gekochtes Kraut mit Spätzle vermischen, dann eben nur die Spätzle anrösten.

Ulmer Spatzen

Spätzle zubereiten

→ siehe Grundrezept

200 g durchwachsenes Rauchfleisch

2 Zwiebeln

→ Rauchfleisch und Zwiebeln in feine Würfel schneiden

→ Zuerst die Zwiebeln in zerlassener Butter glasig dünsten

- das Rauchfleisch dazugeben und kurz mit anbraten.
- Abkühlen lassen und mit feinhackter Petersilie unter den Spätzleteig mischen.
- Den Teig auf den Spätzle-Profi geben und in das kochende Wasser schaben. Kurz ziehen lassen.

Mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat servieren.

Brätspätzle

125 g Brät

1 Ei

1/8 l Milch

Salz und Pfeffer

geriebene Muskatnuss

geriebene Zitronenschale (unbehandelt)

Semmelbrösel oder Mehl

- Brät mit Milch verrühren, Ei und

Gewürze dazugeben und so viel Semmelbrösel oder Mehl zugeben, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

- Die weitere Verarbeitung erfolgt wie im Grundrezept.

Kräuterspätzle

Spätzle zubereiten

- siehe Grundrezept

50 - 100 g frische Kräuter (fein gehackt, als Kräutermischung oder eine Kräutersorte nach Wahl)

1 Prise Salz

- Kräuter unter den Spätzleteig mischen
- Die weitere Verarbeitung erfolgt wie im Grundrezept.

Spätzle-Profi - simply ingenious.

For all pots, size ø 20 to 28 cm.



Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Spätzle: Basic Recipe

Ingredients for four persons

500 g of flour
5 - 6 eggs (according to size)
1 teaspoon of salt
some 100 - 200 ml of water.

- Prepare a firm dough stirring the flour, the eggs and the salt adding some cold water.
- Stir or knead the dough using a stirring spoon or the dough hooks of your hand mixer until the Spätzle-dough becomes smooth, light and frothy.

Spätzle-dough must be neither too thin nor too thick. Therefore please be very careful when adding the cold water. The quantity of the water depends on the size of the eggs used.



Spätzle-Profi - simply ingenious.

If you fill the Spätzle-dough onto the Silit Spätzle-Profi, it must not run through the holes.

If on the out-side at the holes of the Spätzle-insert little dough drops form, the dough has the right consistency.

- Take a pot size Ø 20 to 28 cm, fill it with ample water and salt adding one tablespoon of oil and bring the water to the boil.
- Rinse the Silit Spätzle-Profi under cold water and put it on top of the pot.
- Give a portion of dough onto the Silit Spätzle-Profi and spread it through the holes into the boiling water using the dough scraper.
- Take the Silit Spätzle-Profi off the pot scraping the remaining dough on its back into the boiling water.

- The Spätzle are done, when they appear at the surface of the water.
- Take them out of the boiling water using a skimmer, briefly immerse them in fresh warm water, let them drain and keep them warm in a bowl.

 Besuchen Sie uns auf www.facebook.de/silit

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Silit-Werke GmbH & Co. KG
Neufraer Straße 6
88499 Riedlingen | Germany
www.silit.com