

Spätzle-Hex®

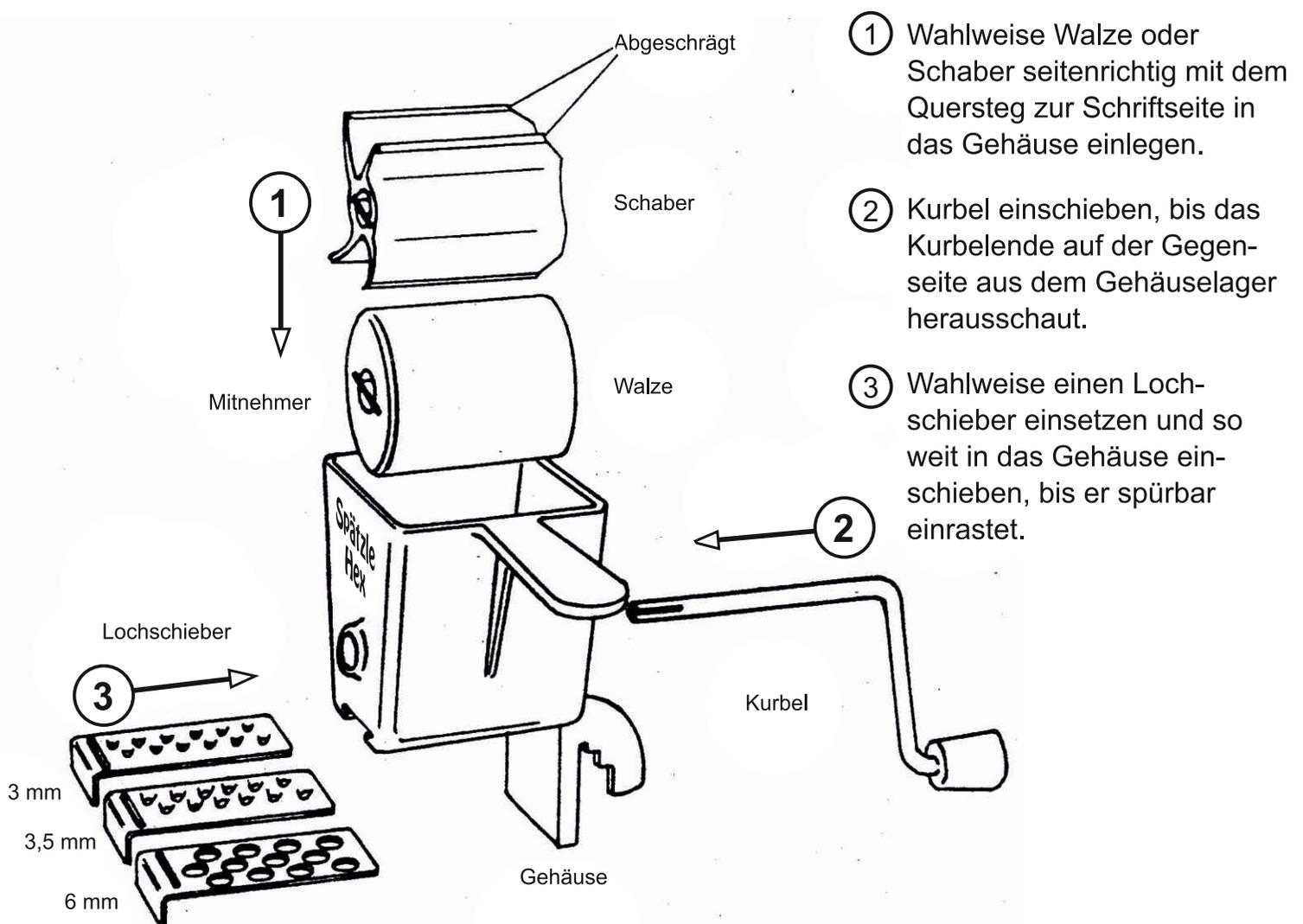
Gebrauchsanleitung

Mit dem Kauf der SPÄTZLE-HEX® haben Sie sich die Arbeit wesentlich erleichtert, denn nun können Sie die verschiedenen Spätzle- und Knöpfe-Formen im Handumdrehen selbst herstellen.

Zu einem problemlosen Gelingen sollen folgende Tipps beitragen.

Die SPÄTZLE-HEX®

Den einfachen Zusammenbau nehmen Sie leicht nach dieser Skizze vor:



In Verbindung mit der Walze werden die Lochschieber 3 mm für Suppenspätzle, die mit 3,5 mm für Beilagespätzle verwendet. Mit dem Schaber und dem Lochschieber 6 mm stellen Sie Spätzle „wie handgeschabt“ und Knöpfe her.

DELTA-WERK-KERN

Hersteller von Spätzle- und Knöpflemaschinen • 78628 Rottweil-Göllsdorf
Telefon 07 41 / 2 18 47 E-Mail: info@delta-werk-kern.de

www.spaeztle-hex.de

TEIGZUBEREITUNG und VERARBEITUNG

400 g Mehl werden mit 4 Eiern verrührt und so lange geschlagen, bis der Teig Blasen zeigt. Mit etwas Wasser kann der Teig leicht verändert werden. In einem möglichst hohen Topf (Gemüsetopf) mit mindestens 20 cm Durchmesser wird Salzwasser zum Kochen gebracht. Der Wasserstand sollte nicht tiefer als etwa 4 Finger breit unter dem Topfrand gewählt werden.

Den Teig füllen Sie portionsweise in die SPÄTZLE-HEX® und setzen diese auf den Topfrand auf. Die SPÄTZLE-HEX® wird beim Drehen der Kurbel locker gehalten.

Wichtig ist, dass die Spätzle oder Knöpfe auf eine leicht sprudelnde Wasseroberfläche treffen und je nach Dicke ca. 10-20 s aufkochen. Oben schwimmende Spätzle (Knöpfe) sind gar und werden mit dem Spätzleheber (Drahtschaumlöffel) herausgeschöpft, kurz in lauwarmes Wasser geschwenkt und in ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Wenn die Wasseroberfläche mit schwimmenden Spätzle bedeckt ist, sollten vor dem Abschöpfen keine weiteren Spätzle (Knöpfe) einlaufen, weil sonst Klumpen entstehen können.

REINIGUNG

Die SPÄTZLE-HEX® lässt sich sofort nach Gebrauch unter fließendem, kaltem Wasser einfach abbürsten. Zum Entfernen der Teigreste wird die SPÄTZLE-HEX® auseinander genommen.

Für die SPÄTZLE-HEX® wurde Material verwendet, dem eine Reinigung in der Spülmaschine nicht schaden würde; bedenken Sie aber, dass Teigreste im heißen Wasser eher ankrusten als sich zu lösen.

REZEPTVORSCHLÄGE

Bei dieser Spezialität sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Vielfach werden Spätzle (Knöpfe) mit Semmelbröseln geschmälzt und als Beilage serviert. Probieren Sie doch einmal folgende schmackhafte Varianten:

Bratspätzle

Die Spätzle (Knöpfe) nach dem Abtropfen unter Zugabe von Eiern und in Würfel geschnittenem Speck oder Wurst in einer Pfanne anrösten. Mit Salat servieren.

Leberspätzle, Leberknöpfe

Der Teig wird mit feingehackter Leber vermengt. Nach dem Garen der Spätzle (Knöpfe) kann man sie als Suppeneinlage oder Bratspätzle weiterverarbeiten.

Käsespätzle, Käseknöpfe

Die Spätzle (Knöpfe) aus dem kochenden Wasser schöpfen, lagenweise mit geriebenem Käse auf eine gewärmte Platte schichten und mit gerösteten Zwiebeln abschmälzen.