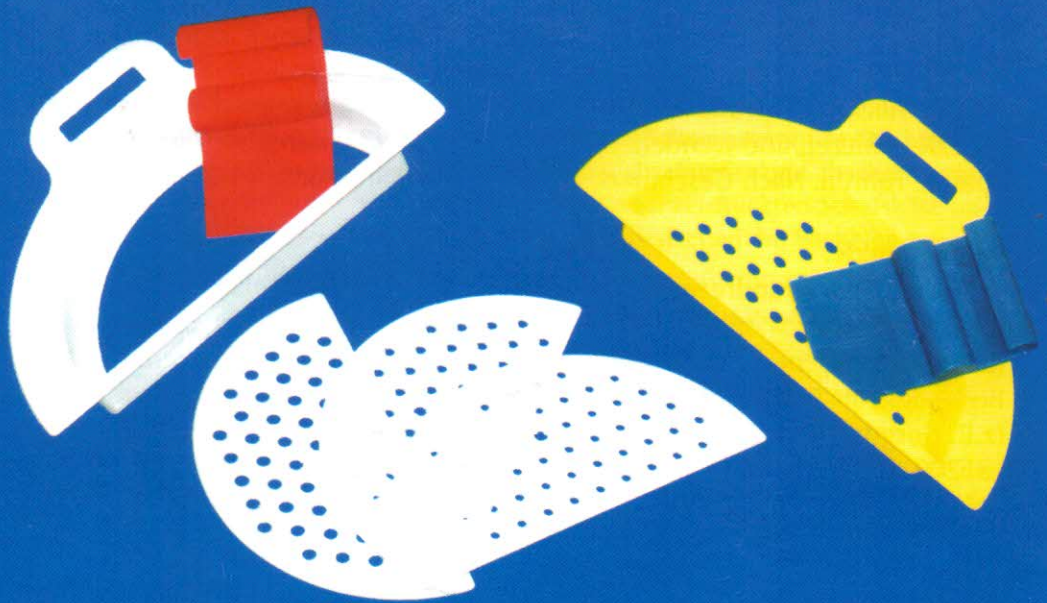


Gebrauchsanweisung  
& Rezepte



Spätzle-Hexe<sup>®</sup>



## Die "Spätzle-Hexe"®

Passend für Topfgrößen von 24, 26, 28 cm Ø.

Ob als Beilage, Suppeneinlage oder vollwertige Mahlzeit, Spätzle sind seit langer Zeit in vielen Ländern Europas bekannt und beliebt.

Die "Spätzle-Hexe" hat den Vorteil, daß sie während der gesamten Benutzungsdauer, nicht vom Topf über dem siedenden Wasser genommen werden muß. Dadurch kann sehr sauber gearbeitet werden.

Auf der einen Hälfte des Topfes liegt die "Spätzle-Hexe", und mit dem Spezialschaber wird der Teig durch die Löcher der "Spätzle-Hexe" geschabt.

Aus der anderen Hälfte des Topfes werden die fertigen Spätzle mit einem Schaumlöffel aus dem siedenden Wasser geschöpft. Dies geschieht solange, bis die gewünschte Spätzlemenge vorhanden ist.

Jedesmal bevor der Teig eingefüllt wird, wird ein Schuß kaltes Wasser auf die Arbeitsfläche gegeben.

Dies fördert die Gleitfähigkeit des Teiges und die Löcher bleiben auch über dem heißen Dampf frei. Erst nach der letzten Portion wird die "Spätzle-Hexe" vom Topf genommen.

**Alle Teile sind selbstverständlich spülmaschinenfest!!!**

### "Spätzle-Hexe" Standard

2-teilig (1 Sieb, 1 Schaber)

Bei breiteren Topfrändern (Fissler, AMC usw.) besteht die Möglichkeit die Aufsatzbreite der "Spätzle-Hexe" zu vergrößern, indem man die Füßchen entsprechend der Topfrandbreite abschneidet.

### "Spätzle-Hexe" Variabel

5-teilig (1 Rahmen, 3 verschiedene Einsätze, 1 Schaber)

Der zu Anwendung stehende Einsatz, muß in den Rahmen eingesetzt werden und durch leichtes Drücken einrasten.

- Der Einsatz mit den größten Löchern ist vergleichbar mit der "Spätzle-Hexe" Standard und man kann damit die herkömmlichen Spätzle/Knöpfle machen.
- Der Einsatz mit den kleinsten Löchern ist für Suppeneinlagen, z.B. Einlaufsuppe, Eiergraupe, Suppenspätzle, Leberreis gedacht.
- Der Einsatz mit den mittleren Löchern, die nach unten eine tropfenförmige Ausbildung haben, ist für die längeren schwäbischen Spätzle zu verwenden.

**Auf alle Teile gewähren wir 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum.**

.....  
Datum/Stempel

**Julia Zollner**

Zillertalstr. 18

81373 München

Tel.: 089 / 760 94 48

Fax: 089 / 74 34 18 - 08



## Rezepte:

### **Basisrezept:**

Zutaten für 4 Personen: 500 g Mehl, 5 Eier, 1 TL Salz, 250 - 300 ml Wasser, evtl. etwas Milch. Das Mehl mit den Eiern und dem Salz verrühren, dann nach und nach die Flüssigkeit zugeben. Den Teig solange rühren und schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Kochlöffel stückweise trennt. Anschließend Wasser mit etwas Salz in einem großen Topf zum Sieden bringen und den Teig durch die "Spätzle-Hexe" schaben. Nach kurzer Zeit schwimmen die fertigen Spätzle auf der Wasseroberfläche. Sie werden mit einem Schaumlöffel (Sieb) abgeschöpft, in ein Abtropfgefäß gegeben und mit kaltem Wasser abgeschreckt. Als Beilage in etwas geschmolzener Butter abrösten.

### **Kässpätzle:**

Kässpätzle können in einer Pfanne oder in einer Auflaufform gemacht werden. In der Pfanne 50 g Butter erhitzen, die abgetropften Spätzle dazugeben, darin wenden und heiß werden lassen. Ca. 200 g geriebenen Käse (Emmentaler o.ä.) darüber streuen. Verfeinern kann man das Ganze mit ca. 100 ml Sahne. Zum servieren abgeröstete Zwiebeln darüber verteilen. In der Auflaufform werden die Zutaten geschichtet und überbacken.

### **Vollkornspätzle:**

Vollkornspätzle werden nach dem Grundrezept gemacht, jedoch zur Hälfte wird Vollkornmehl verwendet.

### **Eierspätzle:**

Spätzle nach dem Grundrezept zubereiten. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen, Spätzle erhitzen und wenden. Nach belieben 5-6 Eier verquirlen und unter die Spätzle rühren. Nach Geschmack mit einer Prise Muskatnuß würzen.

### **Spinatspätzle:**

Teig nach dem Grundrezept zubereiten. Dann 200 - 300 g blanchierten, feingehackten bzw. pürierten Blatt- oder wahlweise gefrorenen Spinat (abtropfen lassen) darunter rühren. Dann nach üblicher Weise zubereiten. Besonders als Beilage zu rahmigen Fleischgerichten oder mit Rahmsoße (z.B. Gorgonzolasoße) servieren. Die Gorgonzolasoße wird zubereitet mit ca. 200 ml süßer Sahne, 200 g gewürfelten Gorgonzolakäse einrühren und bei schwacher Hitze in einem Topf verschmelzen. Beim rühren kurz aufkochen. Über die Spätzle geben.





### **Krautspätzle:**

Zutaten: Spätzle, 300 - 400 g gekochtes Weinsauerkraut, Zwiebel, 150 g Speck, 2 große Äpfel, 1kl. Tasse (150 ml) Brühe, Speiseöl zum anbraten. Die Zwiebel und den Speck würfeln und zusammen glasig dünsten. Das Sauerkraut und die in feine Scheiben geschnittenen Äpfel dazugeben. Etwas Pfeffer, Salz und die Brühe dazugeben und ca. 10 Min. köcheln. Mit den Spätzle vermischen, in eine Auflaufform schichten und im vorgeheizten Backofen bei 220 °ca. 10 - 15 Min. überbacken. Das ganze kann auch in einer Pfanne zubereitet werden.

### **Leberspätzle:**

Etwa 150 g pürierte Kalbs- oder Rindsleber, 1 kl. Zwiebel, etwas gehackte Petersilie, 30 g Butter, 1 Ei, ca. 3-4 EL Semmelbrösel zugeben, Salz und Majoran. Die Zwiebel schälen, feinhacken und mit den restlichen Zutaten vermischen. Nur soviel Semmelbrösel zugeben, daß der Teig noch leicht durch die "Spätzle-Hexe" zu schaben ist. Ca. 8 Minuten ziehen lassen. In der Fleischbrühe servieren.

### **Brätspätzle:**

200 g frisches Kalbsbrät mit 1 Ei, 3 EL Sahne, 1 Prise Salz, etwas Muskatnuß und 3 EL Semmelbrösel vermengen. Auf Wunsch ganz fein gehackte Petersilie dazugeben. 20 Minuten quellen lassen. Der Teig muß noch leicht durch die "Spätzle-Hexe" zu schaben sein. Ansonsten noch 1 EL Sahne dazugeben 5 Minuten in siedendem Wasser ziehen lassen. In der Fleischbrühe servieren.

### **Kartoffelspätzle überbacken:**

Zutaten: 1 kg Kartoffel, 2 Eier, Öl, Salz, ca. 400 g Mehl, 200 g Schafskäse, 1 Töpfchen Sauerrahm, 100 g gebratene durchwachsene Speckwürfel. Kartoffel schälen und fein reiben. Mit Kartoffelwasser, 2 Eier, 2 EL Öl, 400 g Mehl, etwas Salz verrühren. In siedendes Salzwasser auf ca. 3x durch die "Spätzle-Hexe" schaben. 4 Min. ziehen lassen, abschöpfen und abschrecken. In gefetteter Auflaufform schichten. Mit der Gabel zerdrückten Schafskäse und Sauerrahm darüber verteilen. Mit Speckwürfel bestreuen. Im Backofen bei 200 °ca. 20 Minuten überbacken.

### **Tomatenspätzle:**

Spätzle nach Grundrezept zubereiten. 2 mittelgroße Zwiebel würfeln, 1 kg Tomaten enthäuten und (oder Dosentomaten) würfeln, Zwiebeln, 2 zerdrückte Knoblauchzehen in Öl andünsten, Tomatenwürfel hinzugeben, mit 100 ml Rotwein ablöschen, Salz, Pfeffer und ca. 20 Minuten einköcheln lassen. Mit den Spätzle vermischt in eine Auflaufform geben ca. 200 g gewürfelten Mozzarella darüber verteilen, mit gehackten Basilikumblättern bestreuen und ca. 15 Min. bei 200 ° überbacken.

