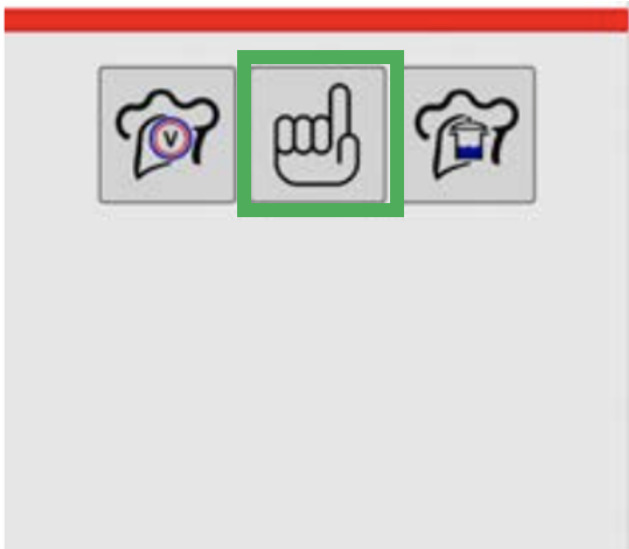


Knödel & Beilagen zubereiten

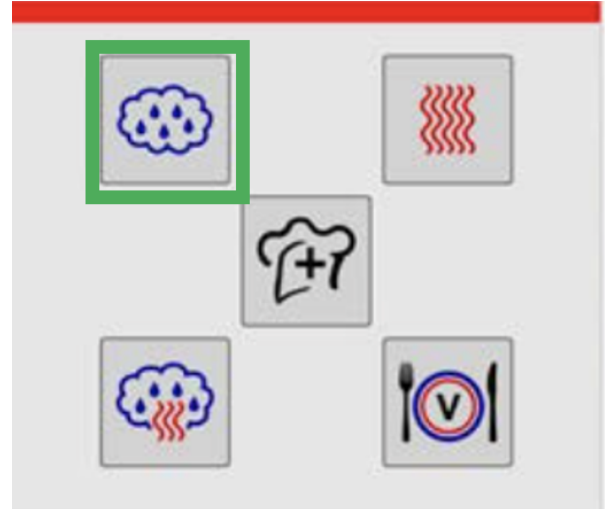
BEILAGEN ZUBEREITEN IM KOMBIDÄMPFER	KNÖDEL ZUBEREITEN IM KOMBIDÄMPFER	BESTÜCKUNG KOMBIDÄMPFER
<ul style="list-style-type: none">• Beilagen kommen IN DEM Plastikbeutel in den Kombidämpfer – einfach auf ein gelochtes Blech legen• Auf der letzten Schiene des Dämpfers wird ein geschlossenes Blech eingeschoben, falls Beutel platzen, wird hier der Inhalt aufgefangen• das Blech für die Beilagen wird im Kombidämpfer direkt dadrüber positioniert• ACHTUNG: Beutel können platzen. Daher nie länger als 15 Minuten im Ofen lassen & bei Herausnahme direkt in einen hohen GN Behälter stellen	<ul style="list-style-type: none">• Die Bleche mit den Knödeln in abgebildeter Reihenfolge in den Kombidämpfer geben• Idealerweise fährt ein Blech nicht allein - gut antizipieren• Die Knödel können nach Ende des Garprogramms bei geschlossener Tür noch ein wenig im Dämpfer verweilen	

GARPROGRAMM FÜR KNÖDEL UND BEILAGEN

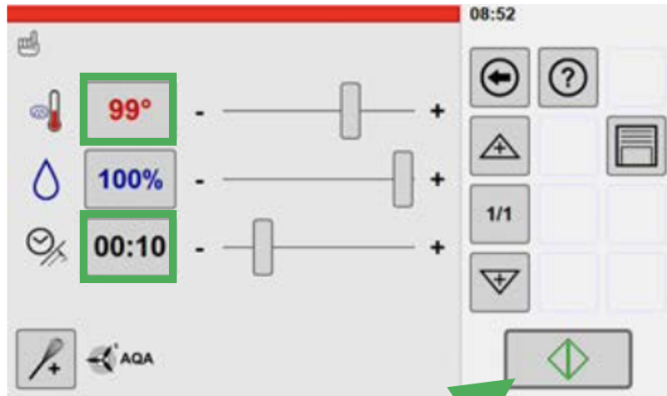
1.



2.

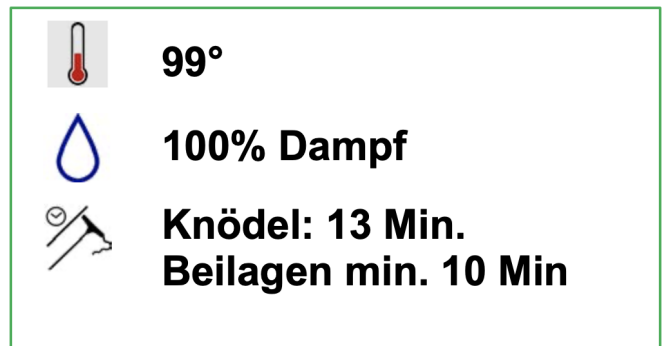


3.



START

4.



**STELL DIE ZEIT ALLGEMEIN AUF 15 MINUTEN,
SO FERN IHR NICHT IM STRESS SEID**

Revision #20

Created 2025-05-23 09:29:02 UTC by caro

Updated 2025-11-12 09:02:58 UTC by caro