

Zubereitung

Hier erfährst du wie die einzelnen Produkte in unserem Stand zubereitet werden

- [Knödel rollen](#)
- [Knödel & Beilagen zubereiten](#)
- [Braune Butter zubereiten](#)

Knödel rollen

GRAMMZAHL KNÖDEL

- Spinatknödel: 160 g
- Semmelknödel: 150 g
- Topfenknödel: 70 g

KNÖDEL ROLLEN

1. **Blech leicht einfetten** mit Öl und Pinsel
2. **Teller** auf die Waage legen -> „**Tare**“ an der Waage drücken, damit sich diese **auf „Null“** stellt
3. **Achtung: Waage immer auf Gramm** einstellen
4. **24 Stück Knödel** auf einem Blech positionieren

WICHTIG ZU BEACHTEN

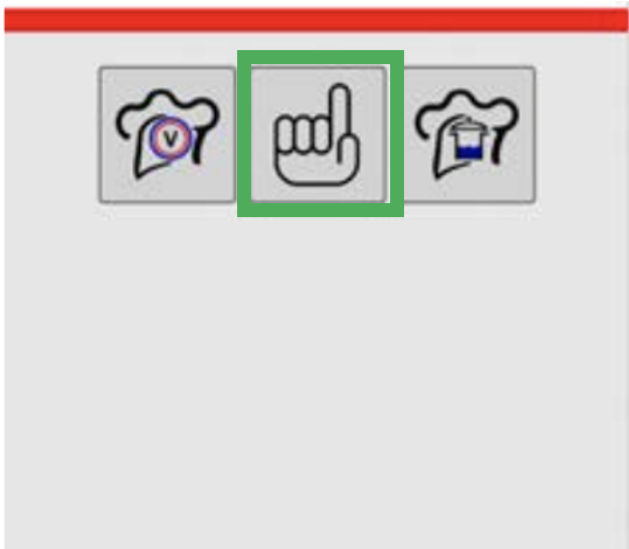
- Ist der **Knödelteig sehr fest**, bitte **abgekochtes Wasser in den Teig** geben und verkneten -> **Knödelteig ist eine sehr geschmeidige Masse**
- Wenn **Bleche aus dem Ofen** kommen und kein/nur wenig Teig daran klebt, können sie **direkt wieder benutzt** werden, jedoch nur **süß auf süß** und **herzhaft auf herzhaft**

Knödel & Beilagen zubereiten

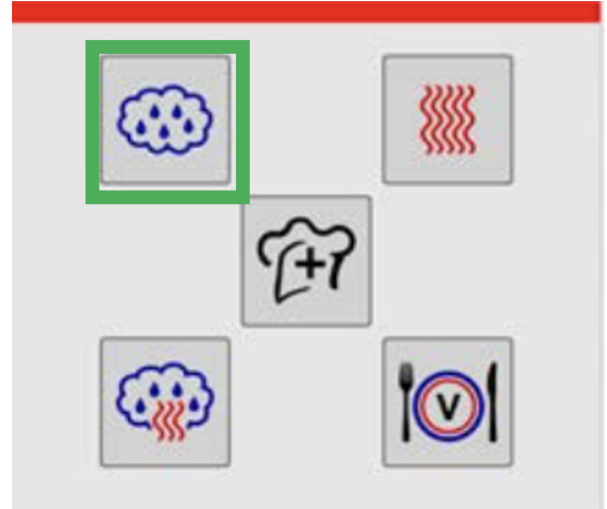
BEILAGEN ZUBEREITEN IM KOMBIDÄMPFER	KNÖDEL ZUBEREITEN IM KOMBIDÄMPFER	BESTÜCKUNG KOMBIDÄMPFER
<ul style="list-style-type: none">• Beilagen kommen IN DEM Plastikbeutel in den Kombidämpfer – einfach auf ein gelochtes Blech legen• Auf der letzten Schiene des Dämpfers wird ein geschlossenes Blech eingeschoben, 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	<div><div>Topfenknödel</div><div>Semmelknödel</div><div>Spinatknödel</div><div>Beilagen</div></div>

GARPROGRAMM FÜR KNÖDEL UND BEILAGEN

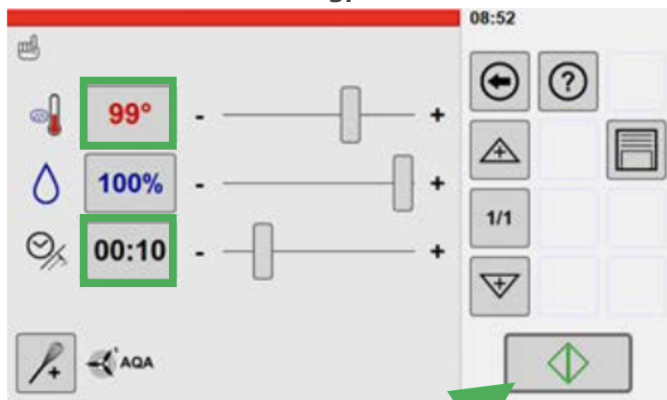
1.



2.



3.



START

4.

99°

100% Dampf

Knödel: 13 Min.
Beilagen min. 10 Min

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

Braune Butter zubereiten

ERGEBNIS

Die Butter soll nussig riechen und unten im Topf bräunliche Stückchen bilden (karamellisieren)

ZUBEREITUNG

- **2 Stück Butter** in den Topf tun
- **Herdplatte** auf **5** stellen("Hitze" -> *über Pluszeichen auf 5 stellen*) und **Butter zum Schmelzen** bringen
- Wenn die **Butter sich verflüssigt** hat, die **Herdplatte auf 2** stellen
- Wenn die **Butter anfängt zu schäumen kontinuierlich umrühren**
- Die Butter schäumt irgendwann **erst bräunlich**. Anschließend schäumt sie **weißlich** und es **bilden sich Stückchen am Boden** des Topfes, die **Butter riecht nussig** -> **Dann ist die Butter fertig und muss sofort umgefüllt werden**

ACHTUNG: Akute Verbrennungsgefahr, falls die Butter überkocht. In diesem Fall die Herdplatte ausstellen und sich von der Platte entfernen.

HERDPLATTE ANSTELLEN

- **Power** -> **Hitze** -> dann über den **Plus** und **Minus** Regler die Stufe einstellen

NACHBEREITUNG

- **Wenn Butter fertig** und umgefüllt ist, **direkt ein kaltes Stück Butter in den Topf** legen, damit der Topf nicht anbrennt

SET UP



- Neben der Herdplatte steht eine **Schale** für einen **Löffel zum Rühren**, sowie für den Pinsel