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

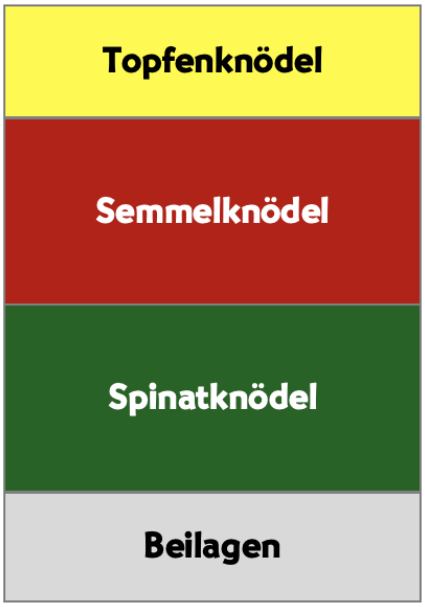
BEILAGEN ZUBEREITEN IM KOMBIDÄMPFER

- 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 höhen **GN Behälter stellen**

KNÖDEL ZUBEREITEN IM KOMBIDÄMPFER

- 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**

BESTÜCKUNG KOMBIDÄMPFER

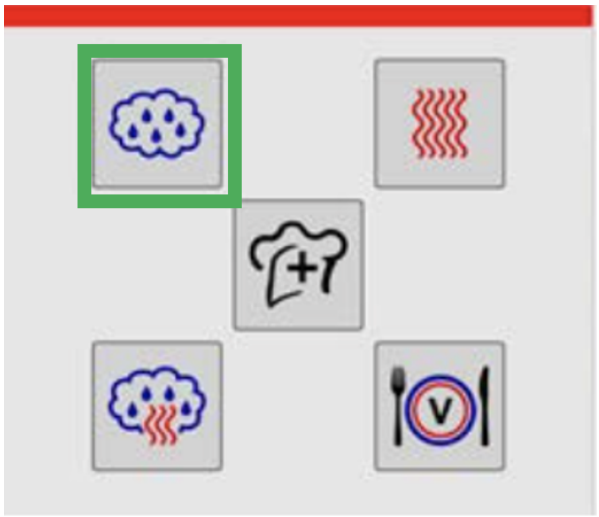


GARPROGRAMM FÜR KNÖDEL UND BEILAGEN

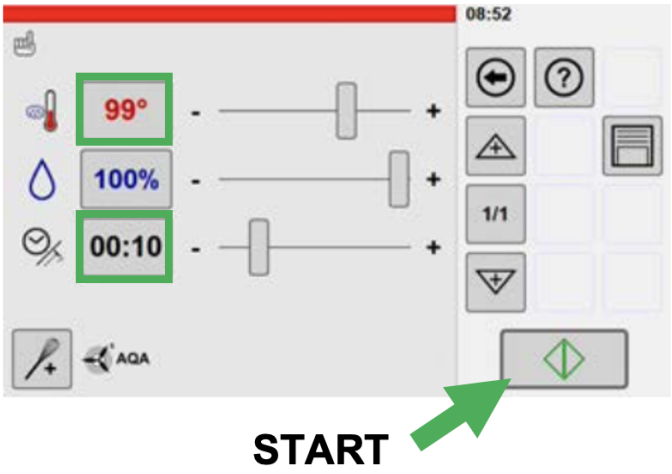
1.



2.



3.



START

4.

99°

100% Dampf

Knödel: 13 Min.
Beilagen min. 10 Min

STELL DIE ZEIT ALLGEMEIN AUF 15 MINUTEN, SOFERN 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