

# 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

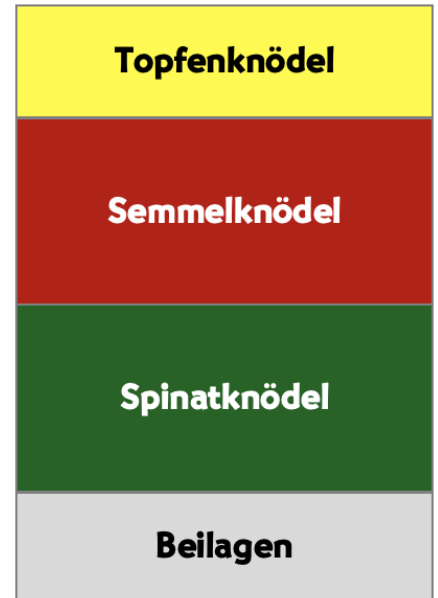
## BEILAGEN ZUBEREITEN IM KOMBIDÄMPFER

- 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 hohen 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

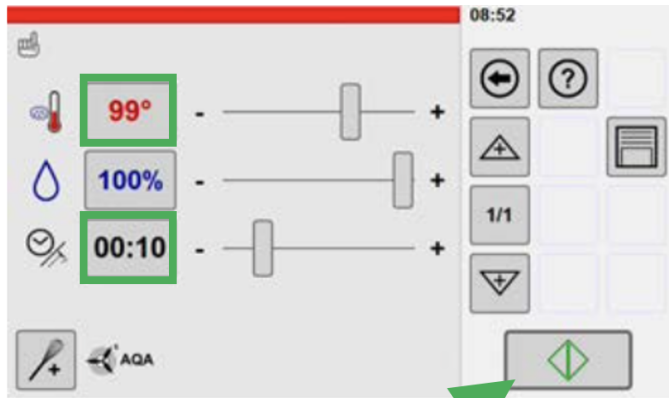
1.



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