

Knödel & Beilagen zubereiten

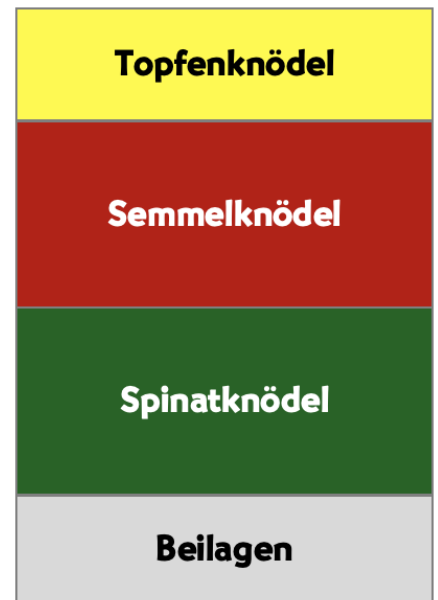
BEILAGEN ZUBEREITEN IM KOMBIDÄMPFER

- 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**

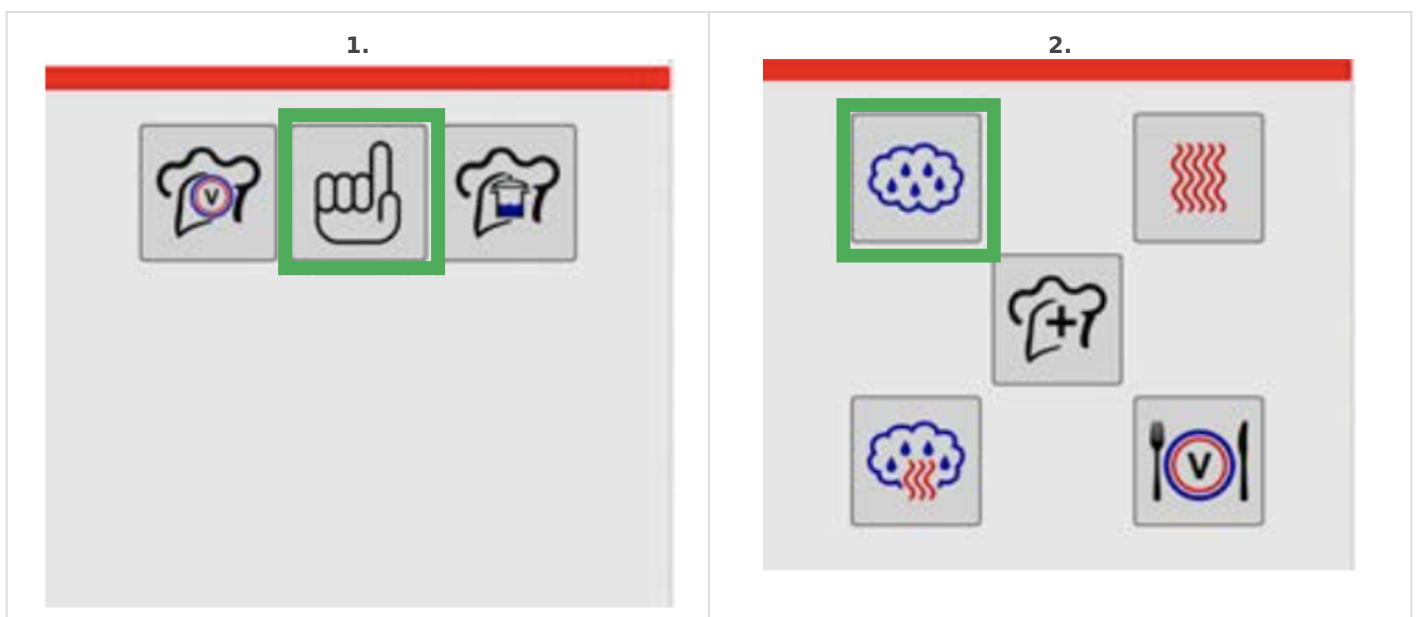
KNÖDEL ZUBEREITEN IM KOMBIDÄMPFER

- 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**

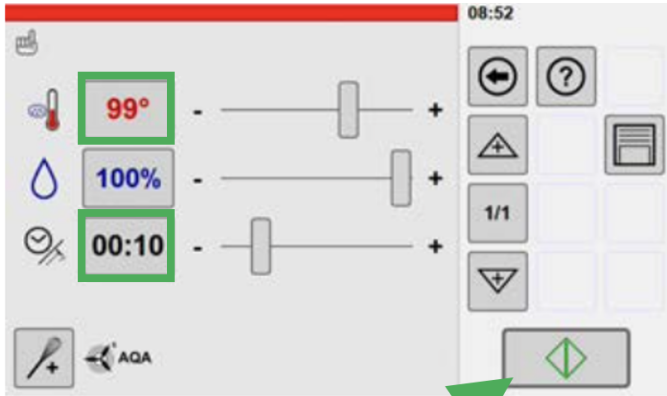
BESTÜCKUNG KOMBIDÄMPFER



GARPROGRAMM FÜR KNÖDEL UND BEILAGEN

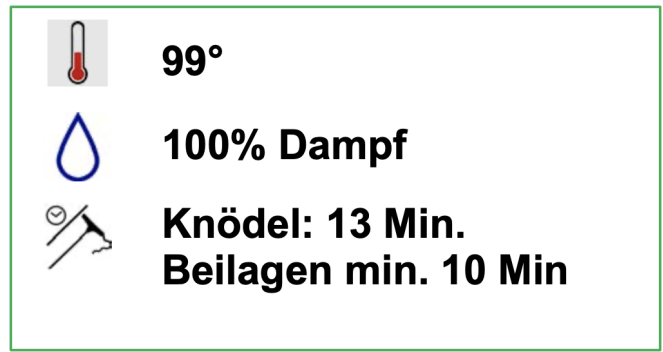


3.



START

4.



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

Revision #20

Created 23 May 2025 09:29:02 by caro

Updated 12 November 2025 09:02:58 by caro