



## Anwendungshinweise

Vor dem ersten Gebrauch das Spätzle-Sieb und den Teigschaber mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen und vollständig abtrocknen.

Das Spätzle-Sieb auf einen passenden Topf mit leicht kochendem, gesalzenem Wasser legen. Für einen sicheren Halt sollte der Durchmesser des Topfes zwischen 20 und 28 cm liegen.

Den Teig auf das Sieb geben und mithilfe des Teigschabers durch die Löcher streichen.

Sobald die Spätzle nach oben steigen, sind sie gar und können mit einem Schaumlöffel herausgenommen werden.

Das Spätzle-Sieb nach Gebrauch bitte umgehend mit kaltem Wasser abspülen.

## Grundrezept für Spätzle

Für 4 Personen

### Zutaten:

200 g Mehl, 2 Eier, ½ Teelöffel Salz, 5 EL Wasser, 50 g Butter

### Zubereitung

1. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Die Eier mit dem Wasser verquirlen und in die Vertiefung geben. Mit dem Mixer von der Mitte her verrühren.
2. Bei Bedarf noch etwas Wasser unterrühren, so dass ein glatter, leicht zäher Teig entsteht. Die Konsistenz ist richtig, wenn der Teig langsam und zäh von einem Löffel fließt, ohne zu reißen.
3. Einen großen Topf mit Wasser (ca.  $\frac{2}{3}$  gefüllt) mit etwas Salz und 1 Esslöffel Öl zum Kochen bringen.
4. Nun eine kleine Teigportion auf das Spätzle-Sieb geben und den Teig mit dem Teigschaber über dem kochenden Wasser in den Topf drücken. Die Spätzle fallen beim Durchdrücken ganz von selbst ins kochende Wasser.
5. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, sind sie gar und können mit einem Schaumlöffel herausgenommen werden. In einem Sieb mit kaltem Wasser übergießen.
6. Nach Belieben in einer Pfanne mit gebräunter Butter schwenken. Dazu passen hausgemachte Röstzwiebeln.

**TIPP:** Alle Küchenutensilien sollten sofort nach dem Kochen mit kaltem Wasser abgespült werden.

## User's guide

Before the first use clean the spaetzle lid and the scraper with warm water and a mild detergent, then fully dry all parts.

Place the spaetzle lid on a suitable pot with lightly boiling, salted water. The pot should have a diameter between 20 and 28 cm (8-11 inch) to assure that the spaetzle lid fits perfectly.

Put the dough onto the spaetzle lid and scrape back and forth with the scraper.

The spaetzle are ready as soon as they float on top of the water and can then be taken out with a skimmer.

Clean the spaetzle lid with cold water immediately after use.

## Basic recipe for Spaetzle

For 4 servings

### Ingredients:

200 g flour, 2 eggs, ½ teaspoon salt, 5 tbsp water, 50 g butter

### Preparation

1. Sift the flour into a mixing bowl and make a depression in the middle. Whisk the eggs with the water and pour them into the depression. Mix with the hand mixer, from the middle outwards.
2. Add a little water, if necessary, to obtain a smooth, viscous dough. The Spaetzle dough should have a firm consistency so it will be easier to press. The consistency is right when the dough drips slowly from a spoon without tearing.
3. Fill a large pot  $\frac{2}{3}$  full with water, add a little salt and 1 tablespoon of oil and bring to a boil.
4. Now place a small portion of the dough onto the Spaetzle lid and press it into the boiling water by scraping back and forth with the scraper. If the dough has the right consistency the Spaetzle will drop into the boiling water without assistance.
5. As soon as the Spaetzle float to the top they are done and can be removed with a skimmer. Douse with cold water in a sieve.
6. If desired, toss with brown butter in a skillet. Spaetzle go well with home-made fried onions.

**Hint:** When finished cooking, rinse all kitchen utensils immediately with cold water.