

Tchibo

Knödel- und Fleischbällchenformer

Dumpling and meatball shaper

Moule à knödel et à boulettes de viande

Tvarovač knedlíčků a masových kuliček

Formierka do knedli i klopsików

Forma na knedličky a mäsové guľky

Gombóc és húsgombóc formázó

Hamur tatlısı ve köfte şekillendirici

- de

Gebrauchsanleitung
- en

Instructions for use
- fr

Mode d'emploi
- cs

Návod k použití
- pl

Instrukcja użytkowania
- sk

Návod na použitie
- hu

Használati útmutató
- tr

Kullanım Kılavuzu

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 126933AB6XKII · 2022-02

de

Zum Formen von gefüllten Bällchen mit ca. 6 cm Durchmesser.

➤ Reinigen Sie den Artikel vor Gebrauch in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Der Artikel ist auch spülmaschinengeeignet. Ordnen Sie ihn aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

• **HINWEIS!** Bereiten Sie keine Speisen im Artikel zu. Der Artikel ist weder backofen- noch mikrowellen- oder gefrierfach-g geeignet.

- Füllen Sie die Masse in die Form. Dazu können Sie die Form selbst als Löffel verwenden.
- Setzen Sie den unteren Teil des Deckels mit leichten Drehbewegungen auf und drücken Sie so ein Loch in die Masse.
- Füllen Sie die Masse mit der Füllung.
- Bedecken Sie die Füllung mit einem weiteren Teil der Masse.
- Setzen Sie den oberen Teil des Deckels mit leichten Drehbewegungen auf und pressen und formen Sie so die Oberseite des Bällchens.
- Öffnen Sie die Form und bereiten Sie das fertige Bällchen nach Rezept zu.

Rezepte „Rindfleisch-Bällchen / Falafeln“:
Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH
© 2022 Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Alle Rechte vorbehalten.

en

For shaping filled dumplings with a diameter of approx. 6 cm.

➤ Clean the product in warm water with a mild washing-up liquid before using it. The product is also dishwasher safe. However, do not place it directly over the heating elements.

• **NOTICE!** Do not cook any food in the product. The product is not suitable for use in the oven, the microwave or the freezer.

- Fill the shaper with the mixture. You can use the shaper itself as a spoon for this.
- Place the bottom section of the lid onto the shaper with a slight twisting movement to make a hole in the mixture.
- Put the filling into the mixture.
- Cover the filling with some more of the mixture.
- Place the top section of the lid onto the shaper with a slight twisting movement to form the top part of the dumpling.
- Open the shaper and cook the finished dumpling according to the recipe.

Recipes "Beef meatballs / falafel":
Reproduction authorised for Tchibo GmbH
© 2022 Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
All rights reserved.

fr

Pour former des boulettes farcies d'env. 6 cm de diamètre.

➤ Avant utilisation, nettoyez l'article à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle doux. Cet article peut aussi être lavé au lave-vaisselle. Toutefois, ne le placez pas directement au-dessus des résistances.

• **REMARQUE!** Ne cuisinez pas de plat dans l'article. L'article n'est adapté ni au four, ni au micro-ondes, ni au congélateur.

- Versez le mélange dans le moule. Pour ce faire, vous pouvez utiliser le moule comme cuillère.
- Posez la partie inférieure du couvercle sur l'appareil en la tournant légèrement, et appuyez sur le mélange pour y former un trou.
- Remplissez le mélange de farce.
- Recouvrez la farce avec une autre portion de mélange.
- Posez la partie supérieure du couvercle sur l'appareil en la tournant légèrement, et appuyez pour former le dessus de la boulette.
- Ouvrez le moule et préparez la boulette prête selon la recette de votre choix.

Recettes: «Boulettes de bœuf / Falafels»:
Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH
© 2022 Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Tous droits réservés.

cs

K tvarování plněných knedlíčků o průměru cca 6 cm.

➤ Výrobek před prvním použitím vyčistěte pod teplou vodou s trochou jemného prostředku na mytí nádobí. Výrobek je také vhodný do myčky nádobí. Neukládejte jej však přímo nad topné těče.

• **POKYN!** Nepřipravujte žádné pokrmy ve výrobku. Výrobek není vhodný do pečicí trouby, mikrovlnné trouby a ani do mrazničky.

- Směs naplňte do formy. Formu samotnou k tomu můžete použít také jako lžičku.
- Mírnými točivými pohyby nasaďte spodní díl veka a vytlačte tak do směsi důlek.
- Směs naplňte náplní.
- Náplň zakryjte dalším dílem směsi.
- Mírnými točivými pohyby nasaďte horní díl veka, zatlačte a vytvarujte tak horní stranu knedlíčku.
- Formu otevřete a hotové knedlíčky dále připravte podle receptu.

Recepty: „Hovězí knedlíčky / falafely“:
Autorizované právo tisku pro Tchibo GmbH
© 2022 Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Všechna práva vyhrazena.

pl

Do formowania nadziewanych kulek o średnicy ok. 6 cm.

➤ Przed użyciem należy umyć produkt w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Produkt nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń. Nie układaj go jednak bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

• **WSKAZÓWKA!** Nie wolno przyrządzać potraw w produkcie. Produkt nie nadaje się do użytku w piekarniku, kuchence mikrofalowej ani zamrażarce.

- Napełnić formę masą. Do tego celu można użyć samej formy jako łyżki.
- Nałożyć dolną część pokryw, wykonując delikatne ruchy rotacyjne i wyciskając w ten sposób zagłębienie w masie.
- Wypełnić zagłębienie nadzieniem.
- Przykryć nadzienie kolejną częścią masy.
- Nałożyć górną część pokryw, wykonując delikatne ruchy rotacyjne, dociskając i uformować górną część kulki.
- Otworzyć formę i przyrządzić gotowe klopsiki/knedle zgodnie z przepisem.

Przepisy „Kulki wołowe / Falafele”:
Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH
© 2022 Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Wszystkie prawa zastrzeżone.

sk

Na tvorbu plnených guľiek s priemerom cca 6 cm.

➤ Pred použitím vyčistíte výrobok v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Výrobok je vhodný aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ho však priamo nad vyhrievacie tyče.

• **UPOZORNENIE!** Vo výrobku jedlo tepelne nepripravujte. Tento výrobok nie je vhodný do rúry, mikrovlnnej rúry ani mrazničky.

- Zmes naplňte do formy. Na tento účel môžete použiť samotnú formu ako lyžicu.
- Nasaďte spodnú časť veka miernym točivým pohybom a vytlačte tak diery do hmoty.
- Zmes naplňte plnkou.
- Plnku prikryte ďalšou časťou zmesi.
- Vrchnú časť veka nasaďte miernym točivým pohybom, pritlačte a vytvarujte tak vrchnú časť guľky.
- Otvorte formu a pripravte hotové mäsové guľky podľa receptu.

Recepty „Hovädzie guľky/Falafely”:
Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH
© 2022 Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Všetky práva vyhradené.

hu

Töltőt, kb. 6 cm átmérőjű húsgombócok formázásához.

➤ Tisztítsa meg a terméket az első használat előtt meleg vízzel és kímélő mosogatószerrel. A termék mosogatógépben is tisztítható, azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak alá.

• **TUDNIVALÓ!** Ne főzzön vagy süssön semmilyen ételt a termékben. A termék sütőben, mikrohullámú sütőben vagy fagyasztóban nem használható.

- Töltse a masszát a formába. Ehhez használhatja magát a formázót kanálként.
 - Helyezze fel a fedél alsó részét enyhé csavaró mozdulattal, és így nyomjon egy lyukat a masszába.
 - Töltse meg a masszát a töltelékkal.
 - Fedje be a tölteléket a maradék massa egy részével.
 - Helyezze fel a fedél felső részét enyhé csavaró mozdulattal, nyomja rá és formázza meg a gombóc tetejét.
 - Nyissa szét a formázót, és készítsen el a gombócot a recept szerint.
- „Marhahús gombócok” és „Falafel” receptek:
Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2022 Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Minden jog fenntartva.

tr

Yakl. 6 cm çapında dolguyla topları şekillendirmek için.

➤ Kullanmadan önce ürünü yumuşak bir deterjanla sıcak suda temizleyin. Ürün bulaşık makinesinde yıkamak içinde uygundur. Ancak doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

• **BİLGİ!** Ürün içerisinde yemek hazırlamayın. Bu ürün fırın, mikrodalgalı fırın veya dondurucu için uygun değildir.

- Malzeme karışımını kalıba doldurun. Bunun için kalıbın kendisini kaşık olarak kullanabilirsiniz.
 - Kapağın alt kısmını hafif çevirme hareketleriyle takın ve böylece karışımda bir delik açın.
 - Malzemeyi dolgu ile doldurun.
 - Dolguyu malzemenin ilave bir bölümüyle örtün.
 - Kapağın üst kısmını hafif çevirme hareketleriyle yerleştirin ve bu şekilde topun üst kısmını bastırıp şekillendirin.
 - Kalıbı açın ve hazırlanmış topu tarife göre hazırlayın.
- „Dana eti topları/köfteleri / Falafel” tarifi:
Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2022 Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Tüm haklar saklıdır.

de

Rindfleisch-Bällchen mit Käsekern

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten (8 Bällchen):

Masse:	1	Zwiebel
	600 g	Hackfleisch vom Rind
	200 g	Kalbsbrät
	1 EL	Senf
	1 TL	Salz
	1 Prise	Pfeffer
Füllung:	100 g	Halbhartkäse
zum Braten:	100 g	Paniermehl
		Öl

- Die Zwiebel schälen und klein hacken. Hackfleisch, Brät, Senf und Zwiebel mischen und würzen. Die Masse gut kneten, bis sie sich zu einer kompakten Masse verbindet. In 8 Portionen aufteilen.
 - Den Käse in kleine Würfel schneiden und in 8 Portionen aufteilen.
 - Je eine Portion der Masse und der Füllung mit dem Bällchenformer nach Anleitung zu Bällchen formen.
 - Das Paniermehl in einen flachen Teller schütten und die Bällchen darin wenden und vorsichtig andrücken.
 - Ein wenig Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Bällchen darin ca. 13 Minuten rundum braten.
- Dazu passt: ein Tomatensalat aus verschiedenen Tomatensorten, Zwiebeln, Basilikum und einer italienischen Sauce.

en

Beef meatballs with cheese filling

Preparation time: approx. 35 minutes

Ingredients (8 meatballs):

Mixture:	1	onion
	600 g	minced beef
	200 g	veal sausage meat
	1 tbsp	mustard
	1 tsp	salt
	1 pinch	pepper
Filling:	100 g	semi-hard cheese
For frying:	100 g	breadcrumbs
		oil

- Peel and finely chop the onion. Combine the minced meat, sausage meat, mustard and onion, and season. Knead the mixture well until compact. Divide into 8 portions.
 - Cut the cheese into small cubes and divide into 8 portions.
 - Form the meatballs with the shaper according to the instructions, using one portion of the mixture and one portion of the filling per meatball.
 - Pour the breadcrumbs onto a flat plate and roll the meatballs around in them, pressing down carefully as you do.
 - Heat a little oil in a non-stick frying pan and fry the meatballs all over for approx. 13 minutes.
- Serve with a tomato salad made from different types of tomatoes, onions, basil and an Italian dressing.

fr

Boulettes de bœuf farcies au fromage

Temps de préparation: env. 35 minutes

Ingédients (8 boulettes):

Mélange:	1	oignon
	600 g	de viande de bœuf hachée
	200 g	de chair à saucisse de veau
	1 c.s.	de moutarde
	1 c.c.	de sel
	1 pincée	de poivre
Farce:	100 g	de fromage à pâte mi-dure
Pour la cuisson:	100 g	de chapelure
		huile

- Éplucher les oignons et les hacher finement. Mélanger la viande hachée, la chair à saucisse, la moutarde et les oignons. Assaisonner. Bien pétrir le tout jusqu'à obtenir un mélange compact. Répartir en 8 portions.
 - Couper le fromage en petits dés et en faire 8 portions.
 - Prendre à chaque fois une portion du mélange et une portion de farce, puis former des boulettes en suivant le mode d'emploi.
 - Étaler la chapelure sur une assiette plate et y rouler les boulettes en appuyant doucement dessus.
 - Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle antiadhésive et y faire frire les boulettes env. 13 minutes de tous les côtés.
- À servir avec une salade de tomates avec des tomates de différentes variétés, des oignons, du basilic et une vinaigrette italienne.

cs

Hovězí knedlíčky se syrovou náplní

Doba přípravy: cca 35 minut

Přísady (8 knedlíčků):

Směs:	1	cibule
	600 g	mletého hovězího masa
	200 g	jemně namletého telecího masa
	1 lžice	hořčice
	1 lžička	solí
	1 špetka	pepře
Náplň:	100 g	polotvrdý sýr
Na smažení:	100 g	strouhanky
		olej

- Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno. Smícháme mleté maso, jemně namleté telecí maso, hořčici a cibuli. Směs dobře hněteme tak dlouho, dokud nevznikne kompaktní hmota. Rozdělíme na 8 porcí.
 - Sýr nakrájíme na malé kostičky a rozdělíme na 8 porcí.
 - Z jedné porce směsi a náplně vytvarujeme podle návodu tvarovačem knedlíčky.
 - Strouhanku nasypeme do mlékého talíře a knedlíčky v ní opatrně oválíme.
 - V pánvi s nepřilnavým povrchem zahřejeme trochu oleje a knedlíčky cca 13 minut smažíme.
- K tomu se hodí: rajčatový salát z různých odrůd rajčat, cibule, bazalky a italského dresingu.

pl

Kulki wołowe z nadzieniem serowym

Czas przyrządzania: ok. 35 minut

Składniki (na 8 kulek):

Masa:	1	cebula
	600 g	mielonej wołowiny
	200 g	mielonej cielęciny
	1 łyżka	musztardy
	1 łyżeczka	solii
		szczypta pieprzu
Nadzienie:	100 g	sera półtwardego
do smażenia:	100 g	bułki tartej
		olej

- Obrać i posiekać cebulę. Wmieszać mieloną wołowinę, cielęcinę, musztardę i cebulę, a następnie doprawić. Dokładnie zagnieść wszystkie składniki do uzyskania jednolitej masy. Podzielić masę na 8 równych porcji.
 - Ser pokroić w drobną kostkę i podzielić na 8 porcji.
 - Każdą porcję masy wraz z jedną porcją nadzienia uformować w kulki przy pomocy formierki zgodnie z instrukcją.
 - Bułkę tartą wysypać na talerz, obtoczyć w niej kulki, lekko je dociskając.
 - Na nieprzywierającej patelni rozgrzać odrobinę oleju i smażyć kulki przez ok. 13 minut.
- Do tego idealnie pasuje: sałatka pomidorowa z różnych odmian pomidorów, cebuli, bazylii z dodatkiem sosu włoskiego.

sk

Hovädzie guľky plnené syrom

Doba prípravy: cca 35 minút

Prísady (8 guľiek):

Zmes:	1	cibuľa
	600 g	mletého hovädzieho mäsa
	200 g	mletého telacieho mäsa
	1 PL	horčice
	1 ČL	solii
	1 štipka	korenia
Plnka:	100 g	polotvrdého syra
Vyprážanie:	100 g	strúhanky
		olej

- Cibuľu ošúpte a nakrájajte. Mleté hovädzie a telacie mäso, horčicu a cibuľu zmiešajte a okoreňte. Zmes dobre prehnajte, kým sa nespojí do kompaktnej hmoty. Rozdeľte na 8 porcií.
 - Syr nakrájajte na malé kocky a rozdeľte na 8 porcií.
 - Z jednej časti zmesi a jednej časti plnky vytvorte pomocou formy podľa návodu guľky.
 - Do plytkého taniera nasypťte strúhanku, obaľte v nej guľky a opatrne pritlačte.
 - Na panvici s nepriľnavým povrchom rozohrejte trochu oleja a guľky smažte asi 13 minút.
- Hodí sa k tomu: paradajkový šalát z rôznych druhov paradajok, cibule, bazalky a talianskej zálievky.

hu

Marhahús gombócok sajtos töltelékkal

Elkészítési idő: kb. 35 perc

Hozzávalók (8 gombóc):

Massza:	1	vöröshagyma
	600 g	darált marhahús
	200 g	darált borjú kolbászhús
	1 ek.	mustár
	1 tk.	só
	1 csipet	bors
Töltelék:	100 g	félkemény sajt
A sütéshez:	100 g	zsemlemorzsa
		olaj

- Hámozza meg és aprítsa fel a hagymát. Keverje össze a darált húst, a kolbászhúst, a mustárt és a hagymát, majd fűszerezze. A keveréket jól gyúrja össze, amíg egy tömör masszát nem kap. Ossza fel 8 adagra.
 - Vágja fel a sajtot apró kockákra, és ossza el 8 adagra.
 - Formázzon a masszából és a töltelékből egy-egy adagot gombóccá a gombócformázóval az útmutató szerint.
 - Öntse a zsemlemorzsát egy lapos tányérba, forgassa meg benne a gombócokat, és óvatosan nyomkodja meg őket.
 - Egy tapadásmentes bevonatú serpenyőben hevítsen fel egy kevés olajat, és forgatva süsse a gombócokat kb. 13 percig.
- Ehhez illik: különböző paradicsomfajtákból, hagymából, bazsalikomból és olasz mártással készült paradicsomsaláta.

tr

Peynir çekirdekli dana eti topları/köfteleri

Hazırlama süresi: yakl. 35 dakika

Malzemeler (8 top/köfte):

Malzeme		
karışım:	1	soğan
	600 g	dana kıyma
	200 g	ince çekilmiş dana eti
	1 YK	hardal
	1 TK	tuz
	1 tutam	karabiber
Dolgu:	100 g	yarı sert peynir
Kızartmak için:	100 g	galeta unu
		Yağ

- Soğanı soyup ince doğrayın. Kıyma, ince çekilmiş dana eti, hardal ve soğanı karıştırın ve baharatlayın. Malzeme karışımını yoğun bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. 8 porsiyona bölün.
 - Peyniri küçük küpler halinde doğrayın ve 8 porsiyona bölün.
 - Top şekillendiriciyi kullanım kılavuzuna göre kullanarak malzeme karışımının ve dolgunun her birini toplar halinde şekillendirin.
 - Galeta ununu düz bir tabağa dökün ve içinde topları çevirip dikkatli şekilde bastırın.
 - Kaplamalı bir tavada bir miktar yağ ısıtın ve topları yakl. 13 dakika kızartın.
- Buna uygun olarak: farklı domates çeşitlerinden, soğan, fesleğen ve İtalyan soslarından yapılmış domates salatası.



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions

www.fr.tchibo.ch/notices
www.tchibo.cz/navody

www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Falafeln

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten (8 Bällchen):

Masse:	1200 g	Kichererbsen (3 Dosen)
	1	Zwiebel
	1	Knoblauchzehe
	3 EL	glattblättrige Petersilie
	3 EL	Mehl
	1 TL	Backpulver
	1/2 TL	Kreuzkümmelpulver
	1/2 TL	Paprika, edelsüß
	1,5 TL	Salz
	1 Prise	Pfeffer
Füllung:	6	Peperoncini dolci (Peperoncini, mit Käse gefüllt)
		Frittieröl
		zum Frittieren

1. Die Kichererbsen im Sieb gut abtropfen lassen, im Multihacker zerkleinern und in eine Schüssel geben. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie klein hacken und zu den Kichererbsen geben. Alles mit dem Mehl und dem Backpulver mischen, die Gewürze hinzugeben und alles gut kneten, bis es sich zu einer kompakten Masse verbindet. In 8 Portionen aufteilen.

2. Die Peperoncini vierteln und in 8 Portionen aufteilen.

3. Je eine Portion der Masse und der Füllung mit dem Bällchenformer nach Anleitung zu Bällchen formen.

4. Die Falafeln in 180 °C heißem Öl ca. 6 Minuten gold-braun backen. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

▷ Dazu passt: Joghurt-Dip.

Falafel

Preparation time: approx. 45 minutes

Ingredients (8 falafel balls):

Mixture:	1200 g	chickpeas (3 cans)
	1	onion
	1	clove of garlic
	3 tbsp	flat-leaf parsley
	3 tbsp	flour
	1 tsp	baking powder
	1/2 tsp	cumin powder
	1/2 tsp	sweet paprika powder
	1.5 tsp	salt
	1 pinch	pepper
Filling:	6	peperoncini dolci (peperoncini, filled with cheese)

For deep frying: oil

1. Drain the chickpeas in a sieve, chop them up in a food processor and put them in a bowl. Finely chop the onion, garlic and parsley and add to the chickpeas. Mix everything together with the flour and the baking powder and add the spices. Knead the mixture well until compact. Divide into 8 portions.

2. Quarter the peperoncini and divide into 8 portions.

3. Form the falafel with the shaper according to the instructions, using one portion of the mixture and one portion of the filling per falafel.

4. Deep-fry the falafel in 180 °C hot oil for approx. 6 minutes until golden brown. Drain on a piece of kitchen paper.

▷ Serve with yoghurt dip.

Falafels

Temps de préparation: env. 45 minutes

Ingédients (8 boulettes):

Mélange:	1200 g	de pois chiches (3 boîtes)
	1	oignon
	1	gousse d'ail
	3 c.s.	de persil plat
	3 c.s.	de farine
	1 c.c.	de poudre à lever
	1/2 c.c.	de cumin en poudre
	1/2 c.c.	de paprika doux en poudre
	1,5 c.c.	de sel
	1 pincée	de poivre
Farce:	6	peperoncinis doux (peperoncinis farcis au fromage)

Pour faire frire huile à frire

1. Bien égoutter les pois chiches dans une passoire, les broyer au hachoir et les mettre dans un bol. Hacher finement l'oignon, l'ail et le persil et les incorporer aux pois chiches. Tout mélanger avec la farine et la poudre à lever, ajouter les épices et bien pétrir le tout jusqu'à obtenir un mélange compact. Répartir en 8 portions.

2. Couper les peperoncinis en quartiers et les répartir en 8 portions.

3. Prendre à chaque fois une portion du mélange et une portion de fromage, puis former des boulettes en suivant le mode d'emploi.

4. Faire cuire les falafels dans l'huile bouillante à 180 °C pendant env. 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les laisser égoutter sur du papier ménage.

▷ À servir avec un dip au yaourt.

Falafely

Doba přípravy: cca 45 minut

Přísady (pro cca 4 osoby):

Směs:	1200 g	cizrný (3 konzervy)
	1	cibule
	1	stroužek česneku
	3 lžice	hladkolisté petržele
	3 lžice	mouky
	1 lžička	prášku do pečiva
	1/2 lžička	římského kmínu
	1/2 lžičky	sladké papriky
	1,5 lžičky	solí
	1 špetka	pepře
Náplň:	6	Peperoncini dolci (feferonky plněné syřem)
		stolní olej na smažení

Na smažení

1. Cizrnu necháme dobře okapat přes síto a nasekáme v multifunkčním sekáčku. Nakrájíme cibuli, česnek a petrželku a přidáme je k cizrně. Vše smícháme s moukou a práškem do pečiva, přidáme koření a vše dobře prohněteme, až se spojí v kompaktní hmotu. Rozdělíme na 8 porcí.

2. Peperoncini rozčtvrtíme a rozdělíme na 8 porcí.

3. Jednotlivé porce těsta a náplně vytvářujeme ve tvarovači do kulíček.

4. Falafely smažíme dozlatova v horkém oleji na 180 °C po dobu cca 6 minut. Necháme odkapat na papírových utěrkách.

▷ K tomu se hodí: jogurtový dip.

Falafele (smażone kulki z ciecierzycy z przyprawami)

Czas przyrządzania: ok. 45 minut

Składniki (na 8 kulek):

Masa:	1200 g	ciecierzycy (3 puszki)
	1	cebula
	1	ząbek czosnku
	3 łyżki	natki pietruszki o gładkich listkach
	3 łyżki	mąki
	1 łyżeczka	proszku do pieczenia
	1/2 łyżeczki	mielonego kuminu (kminu rzymskiego)
	1,5 łyżeczki	solí
	1/2 łyżeczki	papryki słodkiej
	1,5 łyżeczki	solí
	szczypta	pieprzu

Nadzienie: 6 papryczek peperoncino dolce (papryczki peperoncino nadziewane serem)

Do smażenia: olej do smażenia głębokiego

1. Ciecierzycę dobrze odsączyć na sitku, posiekać w malakserze i przelożyć do miski. Posiekać drobno cebulę, czosnek i natkę pietruszki, dodać do ciecierzycy. Wymieszać wszystkie składniki z mąką i proszkiem do pieczenia, dodać przyprawy, a następnie starannie zagnieść, aż powstanie zwarta masa. Podzielić masę na 8 równych porcji.

2. Poćwiartować papryczki peperoncino i podzielić na 8 porcji.

3. Każdą porcję masy wraz z jedną porcją nadzienia uformować w kulki przy pomocy formierki zgodnie z instrukcją.

4. Smażyć falafele w gorącym oleju o temperaturze 180°C przez ok. 6 minut, aż nabiorą złotawego koloru. Odsączyć na ręczniku papierowym.

▷ Do falafeli idealnie pasuje dip jogurtowy.

Falafely

Doba prípravy: cca 45 minút

Prísady (8 guľiek):

Zmes:	1200 g	cíceru (3 konzervy)
	1	cibuľa
	1	strúčik cesnaku
	3 PL	plocholistej petržlenovej vňate
	3 PL	múky
	1 ČL	prášku do pečiva
	1/2 ČL	rímskej rasce
	1/2 ČL	sladkej papriky
	1,5 ČL	solí
	1 štipka	korenia
Plnka:	6	Peperoncini dolci (feferónky plnené syrom)
		olej na fritovanie

Na fritovanie:

1. Cícer dobre scedte v sitku, nasekajte ho v sekáčiku a vložte do misky. Nakrájajte cibuľu, cesnak a petržlenovú vňať a pridajte ich k cíceru. Všetko zmiešajte s múkou a práškom do pečiva, pridajte korenie a všetko dobre vymiešate, kým sa nespojí do kompaktnej hmoty. Rozdeľte na 8 porcií.

2. Peperoncini rozštvrtíte a rozdeľte na 8 porcií.

3. Z jednej časti zmesi a jednej časti plnky vytvorte pomocou formy podľa návodu guľky.

4. Falafely pečte v oleji vyhriatom na 180 °C cca 6 minút do zlatista. Nechajte odkvapkať na kuchynskom papieri.

▷ Hodí sa k tomu: jogurtový dip.

Falafel

Elkészítési idő: kb. 45 perc

Hozzávalók (8 gombóc):

Massza:	1200 g	csicseriborsó (3 konzervdoboz)
	1	vöröshagyma
	1	fokhagymagerezd
	3 ek.	simalevelű petrezselyem
	3 ek.	liszt
	1 tk.	sütőpor
	1/2 tk.	őrölt köménymag
	1/2 tk.	pirospaprika, édesnemes
	1,5 tk.	só
	1 csipet	bors
Töltelék:	6	peperoncini dolci (sajttal töltött peperoncini)

A sütéshez: sütőolaj

1. Jól csepegtesse le a csicseriborsót egy szűrőben, majd aprítsa fel a többfunkciós aprítóban, és tegye egy tábla. Vágja fel apróra a hagymát, a fokhagymát és a petrezselymet, majd adja a csicseriborsóhoz. Keverje össze az egészet a liszttel és a sütőporral, adja hozzá a fűszereket, és alaposan gyúrja össze, amíg egy tömör masszát nem kap. Készítsen 8 adagot.

2. Negyedelej fel a peperonciniét, és ossza 8 részre.

3. Formázzon a masszából és a töltelékből egy-egy adagot gombóccá a gombócformázóval az útmutató szerint.

4. Süsse a falafelt forró olajban 180 °C-on kb. 6 perc alatt aranybarnára. Konyhai papíron csepegtesse le.

▷ Ehhez illik: joghurt mártás.

Falafel

Hazırlama süresi: yakl. 45 dakika

Malzemeler (8 top):

Malzeme karışımı:	1200 g	nohut (3 kutu)
	1	soğan
	1	diş sarımsak
	3 YK	maydanoz
	3 YK	un
	1 TK	kabartma tozu
	1/2 TK	kimyon tozu
	1/2 TK	tatlı kırmızı biber
	1,5 TK	tuz
	1 tutam	karabiber
Dolgu:	6	Peperoncini dolci (Peperoncini, peynir dolgulu)

Kızartmak için kızartma yağı

1. Nohutların bir kevgirde iyice süzülmesini sağlayın, doğrayıcıda doğrayın ve bir kaseye alın. Soğanı, sarımsağı ve maydanozu doğrayın ve nohutlara ekleyin. Tüm malzemeyi un ve kabartma tozu ile karıştırın, baharatları ekleyin ve yoğun bir hamur haline gelinceye kadar hepsini iyice yoğurun. 8 porsiyona bölün.

2. Peperoncini biberleri dörde bölün ve 8 porsiyona ayırın.

3. Top şekillendiriciyi kullanıml kılavuzuna göre kullanarak malzeme karışımının ve dolgunun her birini toplar halinde şekillendirin.

4. Falafelleri 180 °C sıcaklıktaki yağda yakl. 6 dakika altın rengi olana kadar kızartın. Mutfak kağıdı üzerinde damlaların akmasını sağlayın.

▷ Buna uygun olarak: Yoğurt sosu.

Kartoffelknödel

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Zutaten (für ca. 4 Personen):

Masse:	1000 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
	1	Ei (Größe M)
	180 g	Kartoffelmehl
	3 EL	glattblättrige Petersilie
	1,5 TL	Salz
	1 Prise	Muskatnuss
Füllung:	1/2	Brötchen vom Vortag oder eine Scheibe Toastbrot
		Butter
	1 EL	Butter
Topping:	25 g	Paniermehl
	1 EL	Butter

1. Die Kartoffeln gewaschen und ungeschält ca. 25-30 Minuten in Salzwasser weichkochen.

2. Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und schälen. Mit einer Kartoffelpresse in eine große Schüssel pressen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Das Ei, Kartoffelmehl, Salz und Muskatnuss untermischen und alles mit der Hand zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Kartoffelmehl hinzufügen.

4. Für die Füllung das Brötchen oder Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit Butter in einer Pfanne goldbraun anbraten.

5. Je eine Portion der Kartoffelmasse und der Füllung mit dem Bällchenformer nach Anleitung zu Knödeln formen. Haffet der Teig zu sehr am Bällchenformer, bestäuben Sie diesen vor Einfüllen der Masse mit etwas Kartoffelmehl. So lassen sich die Knödel später einfacher aus der Form lösen.

6. In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser aufkochen und anschließend die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur noch siedet. Das Wasser darf nicht mehr kochen, ansonsten können die Knödel zerfallen.

7. Die Knödel in das Wasser geben und ca. 20 Minuten lassen. Die Knödel sind fertig, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen und kurz abtropfen lassen.

8. Für die Zubereitung des Toppings die Butter im Topf schmelzen. Das Paniermehl einrühren und goldbraun anrösten. Vor dem Servieren die Knödel damit bestreuen.

▷ Tipp: Als Füllung eignet sich auch z.B. Hackfleisch oder Gemüse. Als Topping können Sie auch frische Kräuter nehmen.

Potato dumplings

Preparation time: approx. 90 minutes

Ingredients (for approx. 4 people):

Mixture:	1000 g	potatoes (floury)
	1	egg (size M)
	180 g	potato flour
	3 tbsp	flat leaf parsley
	1.5 tsp	salt
	1 pinch	nutmeg
Filling:	1/2	a day-old bread roll or one slice of bread
		butter
	1 tbsp	butter
Topping:	25 g	breadcrumbs
	1 tbsp	butter

1. Wash the potatoes and boil them unpeeled in salted water for about 25-30 minutes until soft.

2. Drain the potatoes and, after allowing them to cool, peel them. Using a potato press, mash the potatoes in a large bowl, then allow them to cool to room temperature.

3. Mix in the egg, potato flour, salt and nutmeg and knead the mixture by hand until it turns into a smooth dough. If the dough is too sticky, add a little more potato flour.

4. To make the filling, cut the bread roll or slice of bread into small cubes and fry these in butter until golden brown.

5. Now create the dumplings using the dumpling and meatball shaper (see the instructions). You will need one portion of potato mixture and one of the filling per dumpling. If too much dough sticks to the shaper, dust the shaper with a little potato flour before filling it with dough. This will make the dumplings easier to remove later.

6. Bring a large pot of salted water to the boil, then reduce the heat to bring the water to a simmer. Do not allow the water to boil as this can cause the dumplings to fall apart.

7. Put the dumplings in the water and simmer for about 20 minutes. The dumplings are ready when they float to the surface. Remove the dumplings from the water and drain them.

8. To make the topping, melt the butter in a pot. Stir in the breadcrumbs and fry these until golden brown. Before serving the dumplings, sprinkle them with the topping.

▷ Tip: You can also opt to use minced meat or vegetables as a filling. And fresh herbs make a great topping alternative.

Knödel de pommes de terre

Temps de préparation: env. 90 minutes

Ingédients (pour env. 4 personnes):

Mélange:	1000 g	de pommes de terre (chair farineuse)
	1	œuf (taille M)
	180 g	de farine de pomme de terre
	3 lžice	de persil plat
	3 c.s.	de persil plat
	1,5 c.c.	de sel
	1 pincée	de noix de muscade
Farce:	1/2	petit pain de la veille ou une tranche de pain de mie
		de beurre
	1 c.s.	de beurre
Topping:	25 g	de chapelure
	1 c.s.	de beurre

1. Faire cuire à cœur les pommes de terre lavées mais non épluchées pendant env. 25-30 minutes dans de l'eau salée.

2. Égoutter, laisser refroidir et éplucher les pommes de terre. Avec une presse à pommes de terre, presser les pommes de terre dans un grand bol, puis laisser refroidir à température ambiante.

3. Incorporer l'œuf, la farine de pomme de terre, le sel et la chapelure et pétrir le tout à la main jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Si la pâte est trop collante, ajouter encore un peu de farine de pomme de terre.

4. Pour la farce, découper le petit pain ou pain de mie en petits dés et les faire dorer à la poêle avec du beurre.

5. Prendre à chaque fois une portion du mélange à base de pommes de terre et une portion de farce, puis former des knödel en suivant le mode d'emploi. Si la pâte colle trop au moule, saupoudrez-le avec un peu de farine de pomme de terre avant de le remplir. Les knödel seront ainsi plus faciles à démouler.

6. Dans une grande marmite, faire bouillir une grande quantité d'eau salée, puis baisser le feu en laissant l'eau frémir. L'eau ne doit plus bouillir, sinon les knödel peuvent s'effriter.

7. Plonger les knödel dans l'eau et les laisser cuire env. 20 minutes. Les knödel sont prêts quand ils nagent à la surface. Retirer les knödel de l'eau et les laisser égoutter brièvement.

8. Pour préparer le topping, laisser fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la chapelure et faire dorer. Saupoudrer les knödel de topping avant de les servir.

▷ Conseil: vous pouvez également préparer une farce à base de viande hachée, de légumes, etc. Pour le topping, vous pouvez aussi prendre des herbes fraîches.

Bramborové knedlíčky

Doba přípravy: cca 90 minut

Přísady (pro cca 4 osoby):

Směs:	1000 g	brambor (moučných)
	1	vejce (velikost M)
	180 g	bramborové mouky
	3 lžice	plocholisté petržele
	1,5 lžičky	solí
	1 špetka	muškátového oříšku
Náplň:	1/2	houšky z předešlého dne nebo plátek toustového chleba
		1 lžice másla
	25 g	strouhanky
	1 lžice	másla

Na posypání: 25 g strouhanky

1. Očištěné a neoloupané brambory vaříme cca 25-30 minut v osolené vodě.

2. Brambory slijeme, necháme vychladnout a oloupeme. Prolisujeme je pomocí lisu na brambory do velké mísy a necháme zchladnout na pokojovou teplotu.

3. Přimícháme vejce, bramborovou mouku, sůl a muškátový oříšek a vše prohněteme rukou, až vznikne hladká hmota. Pokud by bylo těsto moc lepkavé, můžeme přidat trochu bramborové mouky.

4. Na náplň nakrájíme housku nebo toustových chléb na malé kostičky a opražíme na másle v pánvi.

5. Jednotlivé porce bramborového těsta a náplně vytvářujeme ve tvarovači do knedlíků. Pokud by se těsto až moc lepilo na tvarovač, můžeme tvarovač před naplněním vysypat bramborovou moukou. Tak půjde poté snadněji knedlíky z formy vyjmout.

6. Ve velkém hrnci přivedeme dostatečné množství osolené vody k varu, poté snížíme teplotu tak, aby se voda vařila jen mírně. Voda se nesmí zprudka vařit, jinak by se mohly knedlíky rozpadnout.

7. Knedlíky dáme do vody a za mírného varu vaříme cca 20 minut. Knedlíky jsou hotové, jakmile plavou na hladině. Knedlíky vyjmeme z vody a necháme krátce okapat.

8. Na posypání necháme máslo rozpustit v pánvi, přidáme strouhanku a opražíme ji dozlatova. Knedlíky před servírováním posypeme.

▷ Tip: jako náplň je vhodné také např. mleté maso nebo zelenina. Na posypání můžeme použít čerstvé bylinky.

Knedle

Czas przyrządzania: ok. 90 minut

Składniki (dla ok. 4 osób):

Masa:	1000 g	ziemniaków (mączystych)
	1	jajko (rozmiar M)
	180 g	mąki ziemniaczanej
	3 łyżki	natki pietruszki o gładkich listkach
	1,5 łyżeczki	solí
	1 szczypta	gałki muszkatołowej
Nadzienie:	1/2	bułki z poprzedniego dnia lub kromka tostu
		1 łyżka masła
Do polania:	25 g	bułki tartej
	1 łyżka	masła

1. Umyte i nieobrane ziemniaki gotować do miękkości przez ok. 25-30 minut w osolonej wodzie.

2. Odcedzić, pozostawić do ostygnięcia i obrać. Przecisnąć ziemniaki przez praskę do dużej miski i pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej.

3. Dodać jajko, mąkę ziemniaczaną, sól i gałkę muszkatołową i zagnieść wszystko ręcznie na jednolitą masę. Jeśli ciasto jest zbyt kleiste, dodać odrobinę mąki ziemniaczanej.

4. Aby przyrządzić nadzienie, pokroić bułkę lub pieczywo tostowe w drobną kostkę i podsmażyć z masłem na patelni na złoty kolor.

5. Z każdej porcji masy ziemniaczanej i porcji nadzienia uformować knedle przy pomocy formierki zgodnie z instrukcją. Jeśli ciasto zbyttnio klei się do formierki, przed naplenieniem jej masą należy oprószyć ją odrobiną mąki ziemniaczanej. Dzięki temu łatwiej jest później wyjąć knedle z formy.

6. W dużym rondlu doprowadzić do wrzenia dużą ilość osolonej wody, a następnie zmniejszyć ogień i gotować na małym ogniu.

7. Włożyć knedle do wody i gotować na małym ogniu przez ok. 20 minut. Knedle są gotowe, gdy tylko wypłyną na powierzchnię. Wyjąć knedle z wody i krótko odsączyć.

8. Aby przyrządzić polewę, roztopić masło w rondelku. Dodać bułkę tartą, wymieszać i smażyć do uzyskania złocistego koloru. Podawać polane stopionym masłem ze zmienioną bułką tartą.

▷ Rada: Knedle można również nadziać mięsem mielonym lub warzywami. Zamiast stopionego masła ze zmurnioną bułką tartą można użyć świeżych ziół.

Zemiakové knedličky

Doba prípravy: cca 90 minút

Prísady (pre cca 4 osoby):

Zmes:	1000 g	zemiakov (múčnatých)
	1	vajce (veľkosť M)
	180 g	zemiakovej múky
	3 PL	plocholistej petržlenovej vňate
	1,5 ČL	solí
	1 štipka	muškátového orieška
Plnka:	1/2	žemle z predchádzajúceho dňa alebo hrianka
		1 PL masla
Posypka:	25 g	strúhanky
	1 PL	masla

1. Umyté a neošúpané zemiaky varte približne 25 - 30 minút v osolenej vode do mäkká.

2. Zemiaky scedte, nechajte vychladnúť a ošúpte. Pomocou lisu na zemiaky ich pretlačte do veľkej misky a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

3. Prímiešajte vajce, zemiakovú múku, soľ a muškátový oriešok a všetko ručne vymiešate do hladka. Ak je cesto príliš lepkavé, pridajte ešte trochu zemiakovej múky.

4. Na plnku nakrájajte žemľu alebo hrianku na malé kocky a opečte ich na masle na panvici dozlatista.

5. Z jednej časti zemiakovej zmesi a jednej časti plnky vytvorte pomocou formy podľa návodu knedličky. Ak sa cesto príliš lepí na formu, pred plnením ju poprášte trochu zemiakovej múky. Knedličky sa tak neskôr ľahšie uvoľnia z formy.

6. Vo veľkom hrnci priveďte do varu veľké množstvo osolenej vody a potom znížte teplotu, aby voda len vrela. Voda už nesmie vriieť, inak sa knedličky môžu rozpadnúť.

7. Knedličky vložte do vody a varte asi 20 minút. Sú hotové hneď, ako vyplávajú na povrch. Knedličky vyberte z vody a krátko ich nechajte odkvapkať.

8. Na prípravu posýpky rozpustite maslo v hrnci. Prímiešajte strúhanku a smažte do zlatista.

▷ Tip: Vhodnou náplňou je napríklad aj mleté mäso alebo zelenina. Ako posýpku môžete použiť aj čerstvé bylinky.

Burgonyagombóc

Elkészítési idő: kb. 90 perc

Hozzávalók (kb. 4 személyre):

Tészta:	1000 g	burgonya (szétfővő)
	1	tojás (M-es méret)
	180 g	burgonyaliszt
	3 ek.	simalevelű petrezselyem
	1,5 tk.	só
	1 csipet	szerecsendió
Töltelék:	1/2	előző napi zsemle vagy egy szelet pirítós kenyér
	1 ek.	vaj
Posypka:	25 g	zsemlemorzsa
	1 ek.	vaj

1. Mossa meg a burgonyát és hámozatlanul főzze puhára sós vízben kb. 25-30 perc alatt.

2. Őntse le a vizet a burgonyáról, hagyja lehűlni és hámozza meg. Nyomja a krumpplinyomóval egy nagy tábla, és hagyja szobahőmérsékletre hűlni.

3. Keverje bele a tojást, a burgonyalisztet, a sőt és a szerecsendiót, majd kézzel gyúrja simára az egészet. Ha a tészta túl ragacsos, adjon hozzá még egy kis burgonyalisztet.

4. A töltelékhez vágja fel a zsemlet vagy pirítóst apró kockákra, és süsse egy serpenyőben a vajon aranybarnára.

5. Formázzon a burgonyás tésztából és a töltelékből egy-egy adagot gombóccá a gombócformázóval az útmutató szerint. Ha a tészta túlságosan ragad a gombócformázóhoz, szórjon a formázóba egy kevés burgonyalisztet, mielőtt betöltené a keveréket. Így a gombócokat később könnyebb lesz kivenni a formábólól.

6. Egy nagy edényben forraljon fel nagy mennyiségű sós vizet, majd csökkentse a hőfokot, hogy a víz csak kissé lobogjon.

A vizet nem szabad tovább forralni, különben a gombócok széteshetnek.

7. Tegye a gombócokat a vízbe, és főzze kb. 20 percig. A gombócok készen vannak, amint a felszínre úsznak. Vegye ki a gombócokat a vízből, és rövid ideig csepegtesse le.

8. A feltét elkészítéséhez olvassza meg a vaját egy serpenyőben. Keverje bele a zsemlemorzását, és pirítsa aranybarnára. Tálalás előtt szórja a gombócokra.

▷ Tipp: Tölteléknek például darált hús vagy zöldség is alkalmas. Feltétként használhat friss fűszernövényeket is.

Patates köftesi

Hazırlama süresi: yakl. 90 dakika

Malzemeler (yakl. 4 kişi için):

Malzeme karışımı:	1000 g	patates (unlu pişirme)
	1	yumurta (ebat M)
	180 g	patates unu
	3 YK	maydanoz
	1,5 TK	tuz
	1 tutam	Hindistan cevizi
Dolgu:	1/2	Bir önceki günden sandviç

de
Zwetschgenknödel
Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten
Zutaten (für ca. 4 Personen):
Masse:
800 g Kartoffeln (mehlig kochend)
60 g Butter
2 Ei (Größe M)
140 g Kartoffelmehl
60 g Weichweizengrieß
1 Prise Salz
Füllung:
ca. 12 Zwetschgen (frisch oder aus dem Glas)
ca. 12 Zuckerwürfel
Topping:
100 g Paniermehl
50 g Butter
50 g Zucker
2 TL Zimt

- Die Kartoffeln gewaschen und ungeschält ca. 25-30 Minuten in Salzwasser weichkochen.
 - Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und schälen. Mit einer Kartoffelpresse in eine große Schüssel pressen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
 - Butter, Ei, Kartoffelmehl, Grieß und Salz untermischen und alles mit der Hand zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Kartoffelmehl hinzufügen.
 - Für die Füllung: Frischen Zwetschgen anschneiden, den Kern entfernen und mit einem Zuckerwürfel füllen. Zwetschgen aus dem Glas in einem Sieb abtropfen lassen und bereitstellen. (Da diese meistens bereits gezuckert sind, ist das Befüllen mit einem Zuckerwürfel hier nicht nötig.)
 - Je eine Portion der Kartoffelmasse und der Füllung mit dem Bällchenformer nach Anleitung zu Knödeln formen. Haffet der Teig zu sehr am Bällchenformer, bestäuben Sie diesen vor Einfüllen der Masse mit etwas Kartoffelmehl. So lassen sich die Knödel später einfacher aus der Form lösen.
 - In einem großen Topf reichlich Wasser mit einer Prise Salz aufkochen und anschließend die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur noch siedet. Das Wasser darf nicht mehr kochen, ansonsten können die Knödel zerfallen.
 - Die Knödel in das Wasser geben und ca. 20 Minuten sieden lassen. Die Knödel sind fertig, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen und kurz abtropfen lassen.
 - Für die Zubereitung des Toppings Butter und Zucker im Topf schmelzen. Das Paniermehl einrühren und goldbraun anrösten. Zuletzt den Zimt einrühren. Vor dem Servieren die Knödel damit bestreuen oder darin wälzen.
- ▷ Tipp: Reichen Sie dazu Vanillesauce.

en
Plum dumplings
Preparation time: approx. 90 minutes
Ingredients (for approx. 4 people):
Mixture:
800 g potatoes (floury)
60 g butter
2 egg (size M)
140 g potato flour
60 g soft wheat semolina
1 pinch of salt
Filling:
approx. 12 plums (fresh or from a jar)
approx. 12 sugar cubes
Topping:
100 g breadcrumbs
50 g butterw
50 g
sugar
2 tsp cinnamon

- Wash the potatoes and, leaving them unpeeled, boil them in salted water for about 25-30 minutes until soft.
 - Drain the potatoes, allow them to cool and peel them. Using a potato press, mash the potatoes in a large bowl, then allow them to cool to room temperature.
 - Mix in the egg, potato flour, semolina and salt and knead the mixture by hand until it turns into a smooth dough. If the dough is too sticky, add a little more potato flour.
 - For the filling: If you are using fresh plums, cut them, remove the pits and replace these with sugar cubes. If you are using plums from a jar, drain them using a sieve and set them aside (plums from a jar are usually already sugared and will therefore not need filling with sugar cubes).
 - Now create the dumplings using the dumpling and meatball shaper (see the instructions). You will need one portion of potato mixture and one of the filling per dumpling. If too much dough sticks to the shaper, dust the shaper with a little potato flour before filling it with dough. This will make the dumplings easier to remove.
 - Fill a large pot with water, adding a pinch of salt. Bring the water to the boil, then reduce the heat to bring it down to a simmer. Do not allow the water to boil as this can cause the dumplings to fall apart.
 - Put the dumplings in the water and simmer for about 20 minutes. The dumplings are ready when they float to the surface. Remove the dumplings from the water and drain them.
 - To make the topping, melt the butter and sugar in a pot. Stir in the breadcrumbs and fry these until golden brown. Now mix in the cinnamon. Before serving the dumplings, sprinkle them with or roll them in the topping.
- ▷ Tip: Serve with custard.

fr
Knödel aux quetsches
Temps de préparation: env. 90 minutes
Ingrédients (pour env. 4 personnes):
Mélange:
800 g de pommes de terre (chair farineuse)
60 g de beurre
2 œufs (taille M)
140 g de farine de pomme de terre
60 g de semoule de blé tendre
1 pincée de sel
Farce:
12 quetsches (fraîches ou en conserve)
1 pincée de sucre en morceau
Topping:
100 g de chapelure
50 g de beurre
50 g de sucre
2 c.c. de cannelle

- Faire cuire à cœur les pommes de terre lavées mais non épluchées pendant env. 25-30 minutes dans de l'eau salée.
 - Égoutter, laisser refroidir et éplucher les pommes de terre. Avec une presse à pommes de terre, presser les pommes de terre dans un grand bol, puis laisser refroidir à température ambiante.
 - Incorporer le beurre, l'œuf, la farine de pomme de terre, la semoule et le sel et pétrir le tout à la main jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Si la pâte est trop collante, ajouter encore un peu de farine de pomme de terre.
 - Pour la farce: Entailler les quetsches fraîches, retirer le noyau et les fourrer d'un morceau de sucre. Égoutter les quetsches en bocal dans une passoire et réserver. (Comme celles-ci sont souvent déjà sucrées, il est inutile de les fourrer d'un morceau de sucre.)
 - Prendre à chaque fois une portion du mélange à base de pommes de terre et une portion de farce, puis former des knödel en suivant le mode d'emploi. Si la pâte colle trop au moule, saupoudrez-le avec un peu de farine de pomme de terre avant de le remplir. Les knödel seront ainsi plus faciles à dé-mouler.
 - Dans une grande marmite, faire bouillir une grande quantité d'eau avec une pincée de sel, puis baisser le feu en laissant l'eau frémir. L'eau ne doit plus bouillir, sinon les knödel peuvent s'effriter.
 - Plonger les knödel dans l'eau et les laisser cuire env. 20 minutes. Les knödel sont prêts quand ils nagent à la surface. Retirer les knödel de l'eau et les laisser égoutter brièvement.
 - Pour préparer le topping, faire fondre le beurre et le sucre dans une casserole. Ajouter la chapelure et faire dorer. Ajouter la cannelle en dernier. Saupoudrez les knödel de topping ou roulez-les dedans avant de les servir.
- ▷ Conseil: à servir avec de la sauce à la vanille.

cs
Švestkové knedlíky
Doba přípravy: cca 90 minut
Přísady (pro cca 4 osoby):
Směs:
800 g brambor (moučných)
60 g másla
2 vejce (velikost M)
140 g bramborové mouky
60 g měkké pšeničné krupice
1 špetka soli
Náplň:
12 švestek (čerstvých nebo ze sklenice)
12 kostek cukru
Na posypání:
100 g strouhanky
50 g másla
50 g cukru
2 lžičky skořice

- Očištěné a neoloupané brambory vaříme cca 25-30 minut v osolené vodě.
- Brambory slijeme, necháme vychladnout a oloupe-me. Prolisujeme je pomocí lisu na brambory do velké mísy a necháme zchladnout na pokojovou teplotu.
- Přimícháme vejce, bramborovou mouku a sůl a vše prohněteme rukou, až vznikne hladká hmota. Pokud by bylo těsto moc lepkavé, můžeme přidat trochu bramborové mouky.
- Na náplň: Čerstvé švestky nakrájíme, odstraníme pecku a naplníme kostkou cukru. Švestky ze sklenice necháme odkapat v sítu. (Tyto jsou většinou již oslazené, proto není plnění cukrem nutné.)
- Jednotlivé porce bramborového těsta a náplně vytvarujeme ve tvarovači do knedlíků. Pokud by se těsto až moc lepilo na tvarovač, můžeme tvarovač před naplněním vysypat bramborovou moukou. Tak půjde poté snadněji knedlíky z formy vyjmout.
- Ve velkém hrnci přivedeme dostatečné množství osolené vody k varu, poté snížíme teplotu tak, aby se voda vařila jen mírně. Voda se nesmí zprudka vařit, jinak by se mohly knedlíky rozpadnout.
- Knedlíky dáme do vody a za mírného varu vaříme cca 20 minut. Knedlíky jsou hotové, jakmile plavou na hladině. Knedlíky vyjmeme z vody a necháme krátce okapat.
- Na posypání rozpustíme v hrnci máslo a cukr. Přimícháme strouhanku a opražíme do zlatova. nakonec přimícháme skořici. Před servírováním knedlíky posypeme nebo je v tom poválíme.

▷ Tip: Podávejte s vanilkovou omáčkou.

pl
Knedle ze śliwkami
Czas przyrządania: ok. 90 minut
Składniki (dla ok. 4 osób):
Masa:
800 g ziemniaków (mączystych)
60 g masła
2 jajka (rozmiar M)
140 g mąki ziemniaczanej
6w0 g kaszy manny
szczypta soli
Nadzienie:
ok. 12 śliwek (świeżych lub ze słoika)
ok. 12 kostek cukru
Do polania:
100 g bułki tartej
50 g masła
50 g cukru
2 łyżeczki zmielonego cynamonu

- Umyte i nieobrane ziemniaki gotować do miękkości przez ok. 25-30 minut w osolonej wodzie.
- Odcedzić, pozostawić do ostygnięcia i obrać. Prze-cisnąć ziemniaki przez praskę do dużej miski i po-zostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
- Dodać masło, jajko, mąkę ziemniaczaną, kaszę manną i sól, a następnie zagnieść ręcznie wszystkie składniki na gładką masę. Jeśli ciasto jest zbyt kleiste, dodać odrobinę mąki ziemniaczanej.
- Na nadzienie: Świeże śliwki naciąć wzdłuż, usunąć pestki, a w ich miejsce włożyć po kostce cukru na śliwkę. Śliwki ze słoika odsączyć na sicie i odstawić. (Ponieważ zazwyczaj są one już słodzone, nie jest konieczne wypełnianie ich kostką cukru).
- Z każdej porcji masy ziemniaczanej i porcji nadzie-nia uformować knedle przy pomocy formierki zgodnie z instrukcją. Jeśli ciasto zbyttnio klei się do formierki, przed w jej masą należy oprószyć ją odrobiną mąki ziemniaczanej. Dzięki temu łatwiej jest później wyjąć knedle z formy.
- W dużym rondlu doprowadzić do wrzenia dużą ilość wody ze szczyptą soli, a następnie zmniejszyć ogień i gotować na małym ogniu.
- Włożyć knedle do wody i gotować na małym ogniu przez ok. 20 minut. Knedle są gotowe, gdy tylko wypłyną na powierzchnię. Wyjąć knedle z wody i krótko odsączyć.
- Ab przyrządzić polewę, roztopić masło i cukier w rondelku. Dodać bułkę tartą, wymieszać i sma-żyć do uzyskania złocistego koloru. Na koniec dodać cynamon. Knedle podawać obtoczone lub polane stopionym masłem ze zrumienioną bułką tartą, cukrem i cynamonem.

▷ Rada: Podawać z sosem waniliowym.

sk
Slivkové gule
Doba prípravy: cca 90 minút
Prísady (pre cca 4 osoby):
Zmes:
800 g zemiakov (múčnatých)
60 g masla
2 vajcia (veľkosť M)
140 g zemiakovej múky
6w0 g kaszy manny
1 štipka soli
Plinka:
12 sliviek (čerstvé alebo zavárané)
12 kockiek cukru
Posypka:
100 g strúhanky
50 g masla
50 g cukru
2 ČL škorice

- Umyté a neošúpané zemiaky varte približne 25 – 30 minút v osolenej vode do mäkka.
- Zemiaky scedte, nechajte vychladnúť a ošúpte. Pomocou lisu na zemiaky ich pretlačte do veľkej misy a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
- Primiešajte maslo, vajce, zemiakovú múku, krupicu a soľ a všetko ručne vymiešte do hladka. Ak je cesto príliš lepkavé, pridajte ešte trochu zemiako-vej múky.
- Na plinku: Čerstvé slivky rozkrojte, vyberte kôstku a naplňte kockou cukru. Slivky z pohára scedte v sitku a od-ložte bokom. (Keďže sú zvyčajne už pocukrované, plnenie kockou cukru nie je potrebné.)
- Z jednej časti zemiakovej zmesi a jednej časti plnky vytvorte pomocou formy podľa návodu knedličky. Ak sa cesto príliš lepí na formu, pred plnením ju popraste trochu zemiakovej múky. Gule sa tak neskôr ľahšie uvoľnia z formy.
- Vo veľkom hrnci privedte do varu veľké množstvo vody so štipkou soli a potom znížte teplotu, aby voda len vrela. Voda už nesmie vrieť, inak sa gule môžu rozpadnúť.
- Gule vložte do vody a varte asi 20 minút. Gule sú hotové hneď, ako vyplávajú na povrch. Gule vy-berte z vody a krátko ich nechajte odkvapkať.
- Na prípravu posýpky rozpustite maslo a cukor v hrnci. Primiešajte strúhanku a smažte dozlatista. Nakoniec vmiešajte škoricu. Pred servírovaním knedličky posypte alebo ich v posýpke obaľte.

▷ Tip: Podávajte s vanilkovou omáčkou.

hu
Szilvás gombóc
Elkészítési idő: kb. 90 perc
Hozzávalók (kb. 4 személyre):
Tészta:
800 g burgonya (szétfővő)
60 g vaj
2 tojás (M-es méret)
140 g burgonyaliszt
60 g búzadara
1 csipet só
Töltelék:
kb. 12 szilva (friss vagy befőtt)
kb. 12 kockacukor
Feltét:
100 g zsemlemorzsa
50 g vaj
50 g cukor
2 tk. fahéj

- Mossa meg a burgonyát és hámozatlanul főzze puhára sós vízben kb. 25-30 perc alatt.
- Öntse le a vizet a burgonyáról, hagyja lehűlni és hámozza meg. Nyomja a krumplinyomóval egy nagy tálba, és hagyja szobahőmérsékletre hűlni.
- Keverje bele a tojást, a burgonyalisztet, a búzadarát és a sót majd kézzel gyúrja simára az egésszet. Ha a tészta túl ragacsos, adjon hozzá még egy kis burgonyalisztet.
- A töltelékhez: Vágja fel a friss szilvát, távolítsa el a magját, és töltsze meg egy kockacukorral. A befőtt szilvát csepegtesse le egy szűrőben és tegye félre. (Mivel ezek általában már eleve cukrozottak, a kockacukorral való töltés itt nem szükséges).
- Formázzon a burgonyás tésztából és a töltelékből egy-egy adagot gombóccá a gombócformázóval az útmutató szerint. Ha a tészta túlságosan ragad a gombócformázóhoz, szórjon a formázóba egy kevés burgonyalisztet, mielőtt betöltené a keve-réket. Így a gombócokat később könnyebb lesz kivenni a formázóból.
- Egy nagy edényben forraljon fel nagy mennyiségű, sós vizet, majd csökkentse a hőfokot, hogy a víz csak kissé lobogjon. A vizet nem szabad tovább forralni, különben a gombócok széteshetnek.
- Tegye a gombócokat a vízbe, és főzze kb. 20 per-cig. A gombócok készen vannak, amint a felszínre úsznak. Vegye ki a gombócokat a vízből, és rövid ideig csepegtesse le.
- A feltét elkészítéséhez olvassza meg a vaját és a cukrot egy edényben. Keverje bele a zsemlemor-zsát, és süsse aranybarnára. Tálalás előtt szórja a gombócokra vagy forgassa meg a gombócokat benne.

▷ Tipp: vaníliaszósszal tálalja.

tr
Erikli köfte
Hazırlama süresi: yakl. 90 dakika
Malzemeler (yakl. 4 kişı için):
Malzeme
karışımı:
800 g patates (unlu pişirme)
60 gr tereyağı
2 yumurta (ebat M)
140 g patates unu
60 g tereyağı
1 tutam tuz
Dolgu:
12 erik (taze veya kavanozdan)
12 küp şeker
Üst kısım:
100 g galeta unu
50 g vaj
50 gr şeker
2 TK tarçın

- Patatesleri yıkayın ve kabukları soyulmadan tuzlu suda yumuşayana kadar yakl. 25-30 dakika haşlayın.
- Patatesleri süzün, soğumaya bırakın ve soyun. Bir patates rendesi kullanarak büyük bir kapt a ezin ve oda sıcaklığına soğumaya bırakın.
- Tereyağını, yumurtayı, patates ununu, irmiği ve tuzu karıştırın ve pürüzsüz bir kütle elde edene kadar her şeyi elle yoğurun. Hamur çok yapışkan olursa biraz daha patates unu ekleyin.
- Dolgu için: Taze eriği kesin, çekirdeğini çıkarın ve bir küp şekerle doldurun. Erikleri kavanozdan bir süzgeç içine boşaltın ve bir kenara koyun. (Bunlar genellikle le şekerli olduğu için küp şekerle doldurulmasına gerek yoktur.)
- Kullanım kılavuzuna göre top şekillendiriciyi kul-lanarak patates karışımının her bir parçasını ve dolguyu köfte haline getirin. Hamur, top şekillen-diriciye çok fazla yapışırsa, kütleyi ekleden önce biraz patates unu ile toz haline getirin. Bu işlem, köfteleri daha sonra kalıptan çıkarmayı kolaylaş-tıracaktır.
- Bol miktarda suyu bir tutam tuzla büyük bir tencerede kaynatın vew ardından sadece suyun kaynaması için ısıyı azaltın. Su artık kaynamamalıdır, aksi halde köfteler dağılılır.
- Köfteleri suya ekleyin ve yakl. 20 dakika pişirin. Köfteler yüzeye çıktıkları anda hazırdır. Köfteleri sudan çıkarın ve kısa bir süre süzülmesini sağlayın.
- İç harcını hazırlamak için tereyağını ve şekeri ten-cerede eritin. Ekmek kırıntılarını karıştırın ve altın kahverengi olana kadar kızartın. Son olarak tarçını ekleyip karıştırın. Servis etmeden önce bunları köftelerin üzerine serpin veya yuvarlayın.

▷ Öneri: Vanilya sosu ile servis edin.