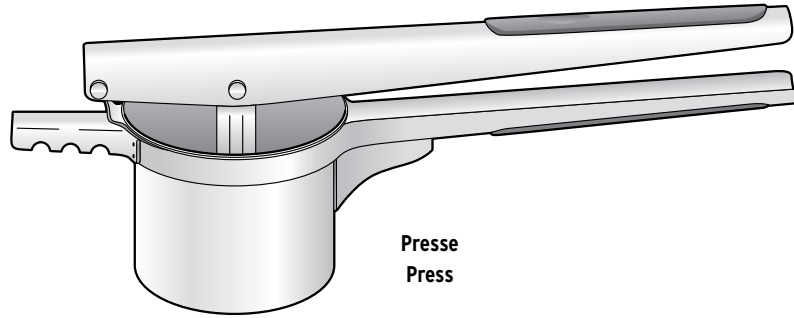
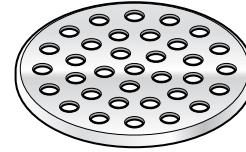
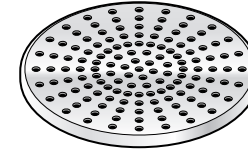




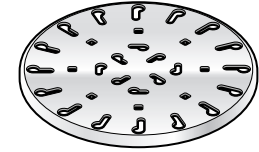
Presse
Press



Kartoffel-Einsatz (grob)
Potato insert (coarse)



Kartoffel-Einsatz (fein)
Potato insert (fine)



Spätzle-Einsatz
Spaetzle insert

de

Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Presse mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen.

Gebrauch

1. Setzen Sie den gewünschten Einsatz in die Presse ein. Der Einsatz muss von unten bündig mit der Presse abschließen.
2. Halten Sie die Presse kurz unter fließend Wasser. Der Teig klebt dann nicht so stark an der Presse fest.
3. Füllen Sie den Teig oder die gekochten Kartoffeln in die Presse und drücken Sie den Hebel herunter.



Die Presse ist auch zum Herstellen von Spaghetti-Eis geeignet.

Reinigen

Reinigen Sie die Presse möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Lebensmittelreste am besten lösen. Trocknen Sie sie gleich nach dem Spülen ab und lagern Sie sie trocken. Die Presse ist auch spülmaschinengeeignet.

Rezepte

Spätzle (Grundrezept)

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Mehl
- 30 g Butter
- 3/4 Tasse Wasser
- 1 gestr. Essl. Salz
- 5 Eier

Zubereitung:

1. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel.
2. Geben Sie die Eier nach und nach hinzu und verrühren Sie die Masse mit einem Knetbalken.
3. Rühren Sie eine 3/4 Tasse Wasser und das Salz unter.
4. Verrühren Sie den Teig so lange, bis er sich von der Schüssel löst.

5. Füllen Sie den Teig in die Spätzlepresse.
6. Pressen Sie den Teig durch die Presse in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser.
7. Sobald die Spätzle oben schwimmen, nehmen Sie sie aus dem kochenden Salzwasser heraus.
8. Lassen Sie die Spätzle in einem Sieb kurz abtropfen.
9. Verteilen Sie kleine Butterflocken über die Spätzle. Sie können sie nun servieren.

Käse-Spätzle

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Mehl
- Zwiebeln (je nach Geschmack)
- 1 gestrichener Essl. Salz
- 1 Becher süße Sahne
- 5 Eier
- 1 Prise Pfeffer
- 30 g Butter
- 1 Prise Muskat
- 3/4 Tasse Wasser
- Petersilie und Schnittlauch zum Garnieren
- 400 g gut schmelzender, aromatischer Käse (z.B. Gruyère, Emmentaler, Raclette-Käse, Gouda - oder gemischte Sorten)

Zubereitung:

1. Bereiten Sie die Spätzle zu, wie im Grundrezept beschrieben.
2. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C auf.
3. Streichen Sie eine feuerfeste Form mit Butter aus.
4. Mischen Sie die Spätzle mit Zwiebeln und füllen Sie die Spätzle-Zwiebel-Masse abwechselnd mit dem geriebenen Käse in die feuerfeste Form.
5. Verrühren Sie die Sahne mit etwas Pfeffer, Muskat und Salz und gießen Sie die Masse über die Spätzle.
6. Stellen Sie die Spätzle in den Ofen und überbacken Sie sie ca. 15-20 Minuten lang.
7. Garnieren Sie die Spätzle vor dem Servieren mit etwas Petersilie und/oder Schnittlauch.

en

Use

First-time use

- ▷ Clean the press with hot water and a little washing-up liquid. Then dry it immediately so that no water stains develop.

Use

1. Place the insert you would like to use into the press. The insert must align at the bottom with the press.
2. Hold the press under running water for a moment. This helps to prevent the dough from sticking to the press.
3. Fill dough or boiled potatoes into the press and press the lever down.



The press can also be used to make spaghetti ice cream.

Cleaning

If possible, clean the press immediately after use, as food remains can then be removed most easily. Dry the press as soon as it has been cleaned and store it in a dry place. The press is also dishwasher-safe.

Recipes

Spaetzle (basic recipe)

Ingredients (for 4 people):

- 400 g flour
- 30 g butter
- 3/4 cup water
- 1 level tsp. salt
- 5 eggs

Preparation:

1. Sift the flour into a bowl.
2. Add the eggs one by one and mix well using dough hooks.
3. Stir the 3/4 cup water and the salt into the mixture.
4. Mix the dough until it pulls away from the bowl.
5. Put the dough into the spaetzle press.
6. Press the dough through the press into a large pot of boiling salted water.

7. Take the spaetzle out of the water as soon as they float on top.
8. Leave them to drain in a sieve briefly.
9. Spread small flakes of butter onto the spaetzle. They are now ready to be served.

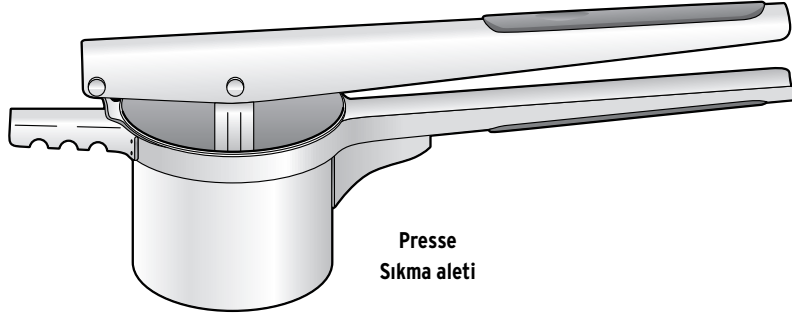
Cheese spaetzle

Ingredients (for 4 people):

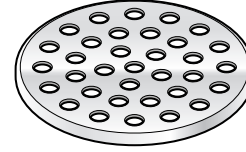
- 400 g flour
- onions (to taste)
- 1 level tsp. salt
- 1 cup cream
- 5 eggs
- 1 pinch of pepper
- 30 g butter
- 1 pinch of nutmeg
- 3/4 cup water
- parsley and chives for garnishing
- 400 g aromatic cheese (e.g. Gruyère, Emmentaler, raclette cheese, Gouda, or a mixture)

Preparation:

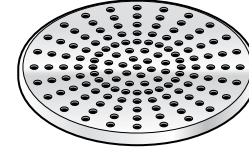
1. Prepare the spaetzle as described in the basic recipe.
2. Heat the oven to 180 °C.
3. Grease a fireproof dish with a little butter.
4. Mix the spaetzle with the onions and fill the mixture into the heat-resistant dish, alternating with layers of grated cheese.
5. Mix the cream with a little pepper, nutmeg and salt, and then pour it over the spaetzle-cheese mixture.
6. Put the heat-resistant dish in the oven and bake for approx. 15-20 minutes.
7. Before serving, garnish with a little parsley and/or chives.



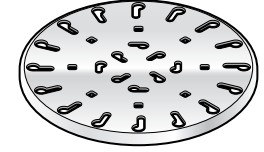
Presse
Sıkma aleti



Grosse grille pour
pommes de terre
Patates için parça (iri)



Grille fine pour
pommes de terre
Patates için parça (küçük)



Grille à spätzle
Spaetzle için parça

fr

Utilisation

Avant la première utilisation

- Nettoyez la presse à l'eau très chaude additionnée d'un peu de produit à vaisselle. Essuyez-la tout de suite pour éviter les taches.

Utilisation

- Mettez la grille voulue bien à plat au fond de la presse.
- Passez la presse quelques instants sous l'eau froide. Ainsi, la pâte collera moins à la presse.
- Mettez la pâte ou les pommes de terre bouillies dans la presse et abaissez le levier.

i Vous pouvez aussi utiliser votre presse pour faire de la glace spaghetti.

Nettoyage

Nettoyez la presse de préférence juste après l'utilisation, les restes alimentaires se détacheront mieux ainsi. Essuyez-la tout de suite après l'avoir lavée et rangez-la bien au sec. Vous pouvez aussi laver la presse au lave-vaisselle.

Recettes

Spätzle (recette de base)

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 400 g de farine
- 30 g de beurre
- 3/4 de tasse d'eau
- 1 cuillère à soupe rase de sel
- 5 œufs

Préparation:

- Tamisez la farine dans un saladier.
- Ajoutez peu à peu les œufs et mélangez la pâte avec un croquet à pétrir.
- Incorporez l'eau et le sel.
- Mélangez la pâte jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus au saladier.
- Mettez la pâte dans la presse.

- Pressez la pâte au-dessus d'une grande casserole d'eau bouillante salée.
- Dès que les spätzle flottent, sortez-les de l'eau.
- Laissez-les égoutter quelques instants dans une passoire.
- Parsemez les spätzle de flocons de beurre et servez.

Spätzle au fromage

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 400 g de farine
- 1 cuillère à soupe rase de sel
- 5 œufs
- 30 g de beurre
- 3/4 de tasse d'eau
- Oignons (selon le goût)
- 1 gobelet de crème liquide
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de noix de muscade râpée

• Persil et ciboulette pour garnir
• 400 g de fromage aromatique fondant râpé (p. ex. gruyère, emmental, raclette, gouda - ou un mélange de plusieurs fromages)

Préparation:

- Préparez les spätzle en suivant la recette de base.
- Beurrez un plat à four.
- Mélangez les spätzle avec les oignons et disposez ce mélange dans le plat à four, en alternant avec des couches de fromage râpé.
- Mélangez la crème, un peu de poivre, la noix de muscade et le sel et versez le mélange sur les spätzle.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Enfournes les spätzle et faites-les gratiner de 15 à 20 minutes environ.
- Garnissez les spätzle avec un peu de persil et/ou de ciboulette et servez.

tr

Kullanım

İlk kullanım öncesi

- Sıkma aletini sıcak su ve biraz deterjan ile temizleyin. Leke oluşmaması için ardından hemen kurulayın.

Kullanım

- Sıkma aletine istediğiniz malzemeyi yerleştirin. Kullanılan malzeme sıkma aletinin alt kısmı ile aynı hizada olacak şekilde kapanmalıdır.
- Sıkma aletini kısa olarak akan musluk suyunun altına tutun. Böylece hamur sıkma aletine çok fazla yapışmaz.
- Hamuru veya haşlanan patatesleri sıkma aletine doldurun ve kolu aşağıya bastırın.

i Sıkma aleti aynı zamanda spaghetti dondurma yapılması için de uygundur.

Temizleme

Sıkma aletini mümkün olduğunca kullanımdan hemen sonra temizleyin, çünkü yemek artıkları en iyi bu şekilde çözülür. Yıkadıktan hemen sonra kurulayın ve kuru olarak muhafaza edin. Sıkma aleti bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

Tarifler

Spaetzle (ana tarifi)

Malzemeler (4 kişilik):

- 400 g un
- 30 g tereyağı
- 3/4 fincan su
- 1 yemek kaşığı tuz
- 5 yumurta

Hazırlanışı:

- Unu bir kaba süzerek alın.
- Yumurtaları yavaş yavaş ilave edin ve karışımı bir mikser ile karıştırın.
- 3/4 fincan su ve tuzu karıştırarak ilave edin.
- Hamuru, kaptan rahatça ayrılana kadar karıştırın.
- Hamuru spaetzle sıkma aletine doldurun.

- Hamuru sıkma aletinden tuzlu kaynar su bulunan büyük bir tencereye sıkarak çıkarın.
- Spaetzle kaynarak üste çıktığı anda, kaynayan tuzlu sudan alın.
- Spaetzleyi bir süzgeçte kısa süreli süzün.
- Tereyağını küçük parçacıklar şeklinde spaetzle üzerine dağıtın. Artık servis edebilirsiniz.

Peynirli spaetzle

Malzemeler (4 kişilik):

- 400 g un
- 1 yemek kaşığı tuz
- 5 yumurta
- 30 g tereyağı
- 3/4 fincan su
- soğan (damak tadınıza göre)
- 1 bardak krema
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam muskat

• süsleme için maydanoz ve yaprak soğan
• 400 g iyi eriyen, aromatik peynir (örn. Gruyère, Emmentaler, Raclette peyniri, Kaşar - veya karışık çeşitler)

Hazırlanışı:

- Spaetzleyi ana tarifte açıklandığı gibi hazırlayın.
- Fırını önceden 180 °C'ye ısıtın.
- Ateşe dayanıklı bir kalıbı tereyağı ile yağlayın.
- Spaetzleyi soğan ile karıştırın ve spaetzle soğan karışımına rendelenmiş peynir ilave ederek ateşe dayanıklı kalıba doldurun.
- Kremayı biraz karabiber, muskat ve tuz ile karıştırın ve karışımı spaetzlenin üzerine dökün.
- Spaetzleyi fırına yerleştirin ve yakl. 15-20 dakika süre kızarana kadar pişirin.
- Spaetzleyi servis etmeden önce biraz maydanoz ve/veya yaprak soğan ile süsleyin.