

Spätzlepfanne Jägerart Klima TrKü

SpätzPfanJäger_h_T HptSp Schwein

100 Portionen **S** HptSp Schwein



Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
Für die Leberspätzle:			
7,5000	kg	Weizenmehl griffig T 700	1kg
3,2000	kg	Hühnerleber	
28,6000	Stück	Eier Größe M Bodenhaltung	Regional
1,7900	Liter	Vollmilch 3,5%	1lt Regional
0,5000	Liter	Wasser	
130,0000	Gramm	Speisesalz jodiert	10 kg
50,0000	Gramm	Muskatnuss gemahlen	1.200 ccm
0,0200	kg	Knoblauch frisch, ganz	Regional
10,0000	Gramm	Majoran gerebelt	1.200 ccm
Vorbereitung:			
-Ein kochendes Salzwasser mit ca. 1% Salzgehalt vorbereiten			
-Ein Spätzlesieb und eine Teigkarte vorbereiten			
-Hühnerleber passieren			
Zubereitung:			
-ACHTUNG griffiges Mehl verwenden!			
-Mehl in den Rührkessel geben,			
-Wasser, Salz, Eier, Milch und Muskatnuss und die			
-passierte Hühnerleber begeben			
-Knethaken oder Bischof einspannen			
-mit langsamer Stufe (geringe Geschwindigkeit)			
-nur kurz vermengen (30 bis 60 Sekunden), wenn der Teig zu lang geknetet wird wird er zäher und fester und lässt sich schwerer einkochen.			
-Spätzleteig in kochendes Salzwasser einkochen			
-gut durchkochen lassen,			
-Spätzle mit Durchschlag abseihen,			
-mit Kaltwasser kühlen und abschwemmen			
-1 Portion = 130g Spätzle			
TIPP: Mengen bis 2kg Mehl können gut mit der Hand vermengt werden. Alle Zutaten zusammen in einen Weidling geben. Mit einem großen Kochlöffel kurz vermengen.			
Für den Saucenansatz:			
5,6000	kg	Champignons ganz	Regional
2,8800	kg	Jungzwiebeln frisch	Bund Regional
6,4600	kg	Zwiebel gelb lose	Regional
3,6600	kg	Hamburgerspeck ganz	
2,5000	kg	Karotten frisch	Regional

Spätzlepfanne Jägerart Klima TrKü

SpätzPfanJäger_h_T HptSp Schwein

100 Portionen **S** **HptSp Schwein**

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
3,2000	Liter	Creme Legere 33% 1 lt	
1,3000	Liter	Rapsöl, 10000 ml Regional	
1,0000	kg	Bio Teebutter 250g Regional	
0,4000	kg	Weizenmehl glatt W 700 1 kg	
150,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
9,0000	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm	
14,0000	Gramm	Majoran gerebelt 1.200 ccm	
10,0000	Liter	Wasser	
30,0000	Liter	Gesamtmenge Liter	

Zubereitung:

- Champignon blättrig schneiden
- Jungzwiebel in Ringe schneiden
- Zwiebel schälen und würfelig schneiden
- Speck in Streifen schneiden
- Karotten schälen und in Streifen schneiden
- Gemüse und Speck in Öl anrösten
- mit Wasser aufgießen
- mit Einbrenn binden
- würzen
- auf Gesamtmenge aufgießen

Zum Bestreuen, kurz vor der Speisenausgabe:

212,7660 Gramm Petersilie glatt Regional

Spätzlepfanne/Mischverhältnis

- 1 Teil Spätzle : 1,5 Teile Sauceansatz
- 1 GN1/1 65 = 900g Spätzle+1350g Sauce

Finalisieren:

- Rational Programm Finalisieren
- Kombidampf, ohne KT-Fühler, 15Minuten
- mit gehackter Petersilie bestreuen
- 1Portion = 400g

Flinsp GAPPMAIER

Flinsp LÖSCHER