

# Spätzlepfanne mit Kren u. Fisch Klima TrKü

SpätzPfanKrenFi\_h\_T HptSp Fisch

100 Portionen

HptSp Fisch



Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
-------	---------	----------	-----------------------------

### Für die Roten Rüben Spätzle:

7,6000	kg	Weizenmehl griffig T 700 1kg	
3,8000	kg	Rote Rüben frisch Regional	
15,2000	Stück	Eier Größe M Bodenhaltung Regional	
1,9000	Liter	Vollmilch 3,5% 1lt Regional	
110,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
50,0000	Gramm	Muskatnuss gemahlen 1.200 ccm	

### Vorbereitung:

- Ein kochendes Salzwasser mit ca. 1% Salzgehalt vorbereiten
- Ein Spätzlesieb und eine Teigkarte vorbereiten
- Rote Rüben kochen, schälen und passieren

### Zubereitung:

- ACHTUNG griffiges Mehl verwenden!
- Mehl in den Rührkessel geben,
- Wasser, Salz, Eier, Milch und Muskatnuss und die
- passierte Rote Rüben 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:

6,4600	kg	Zwiebel gelb lose Regional	
15,0000	Stück	Löffelkäse 10%; 200g	<b>3,00 kg</b>
0,8000	kg	Krenwurzten frisch Regional	
0,7100	Liter	Rapsöl, 10000 ml Regional	
0,4440	kg	Weizenmehl glatt W 700 1 kg	
30,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
3,0000	Gramm	Pfeffer schwarz gemahlen 1200ccm	
12,0000	Liter	Wasser	

# Spätzlepfanne mit Kren u. Fisch Klima TrKü

SpätzPfanKrenFi\_h\_T HptSp Fisch

100 Portionen

HptSp Fisch



Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
-------	---------	----------	-----------------------------

12,0000 Liter Gesamtmenge Liter

### Zubereitung:

- Kren reiben
- Zwiebel schälen und würfelig schneiden
- Zwiebel in Öl anrösten
- mit Teil des Wassers ablöschen
- Frischkäse einrühren
- würzen
- Kren untermischen
- mit Mehl und Wasser binden
- auf Gesamtmenge aufgießen
- kurz aufkochen lassen

### Für den Fisch:

9,0000 kg Fischfilet frisch Regional  
 4,5000 kg Apfel rot lose regional  
 2,0000 kg Bio Teebutter 250g Regional

### Zubereitung:

- Fisch in 90g Stücke schneiden
- auf Bleche legen und im Combidämpfer braten
- Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden
- mit Butter im Combidämpfer kurz anbraten

### Zum Bestreuen, kurz vor der Speisenausgabe:

212,7660 Gramm Petersilie glatt Regional

Spätzlepfanne/Mischverhältnis  
 -1 Teil Spätzle:0,6 Teile Sauce  
 -1 GN 1/1 65: 900g Spätzle und 500 g Sauce

### Finalisieren:

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

Flinsp GAPPMAIER  
 Flinsp LÖSCHER