

Spätzlepfanne mit Speck und Kraut Klima TrKü

SpätzPfanSpeKra_h_T HptSp Schwein

100 Portionen **S** HptSp Schwein



Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
8,3050	kg	Weizenmehl griffig Typ 480 1kg	
18,1200	Stück	Eier Größe M Bodenhaltung Regional	
4,2280	Liter	Wasser	
1,8120	Liter	Vollmilch 3,5% 1lt Regional	
120,8000	Gramm	Speisesalz jodiert; 2 kg	
5,7380	Gramm	Muskatnuss gemahlen 1.200 ccm	
20,1283	kg	Gesamtmenge kg	

Vorbereitung:

- Ein kochendes Salzwasser mit ca. 1% Salzgehalt vorbereiten
- Ein Spätzlesieb und eine Teigkarte vorbereiten

Zubereitung:

- ACHTUNG griffiges Mehl verwenden!
- Mehl in den Rührkessel geben,
- Wasser, Salz, Eier, Milch und Muskatnuss 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 Speck/Krautansatz:

4,0000	kg	Weißkraut frisch ganz Regional
17,2000	kg	Zwiebel gelb lose Regional
1,0800	kg	Hamburgerspeck ganz
0,1000	Liter	Rapsöl, 10000 ml Regional
4,0000	Gramm	Pfeffer weiß gemahlen; 1.200 ccm
148,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg
168,0000	Gramm	Kümmel ganz 1.200 ccm
0,0120	kg	Estragonsenf 5kg

Spätzlepfanne mit Speck und Kraut Klima TrKü

SpätzPfanSpeKra_h_T HptSp Schwein

100 Portionen **S** HptSp Schwein



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

Zubereitung:

- Weißkraut in Würfel schneiden
- Speck in Streifen schneiden
- Zwiebel schälen und in Streifen schneiden
- Kraut, Speck und Zwiebel anrösten und würzen

321,2767 Gramm Petersilie glatt Regional

Zum Bestreuen, kurz vor der Speisenausgabe:

Spätzlepfanne/Mischverhältnis

- 1 Teil Spätzle : 1 Teil Kraut und Speck
- 1 GN1/1 65

Finalisieren:

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