

Herzhafte Spätzli

Savoureux spätzlis



Mode d'emploi

Verser les ingrédients
Desserrer le couvercle, le retirer du bol. Vérifier que le fond en silicone blanc soit bien encastré et tienne au bol.

Les marques de remplissage évitent de devoir peser les ingrédients. Respecter les marques pour portion entière et demi-portion.
1. Mettre les œufs dans le bol.
2. Verser le lait coupé d'eau (moitié lait / moitié eau) jusqu'à la marque.
3. Verser la farine jusqu'à la marque (photo 1).
4. Ajouter le sel.

Mélanger la pâte
Poser le couvercle avec le mélangeur sur le bol, serrer dans le sens des aiguilles d'une montre (photo 2). Relever la manivelle dans la poignée et actionner verticalement le mélangeur pendant env. 1 min jusqu'à obtention d'une pâte sans grumeaux (photo 3). Ne pas laisser reposer la pâte, mais la passer aussitôt. Si la pâte est trop liquide, rajouter un peu de farine.

Préparer les spätzlis
Installer le support sur une casserole d'eau salée frémissante. Ôter le fond en silicone blanc du bol, placer ce dernier sur l'orifice du support. Enfoncer le mélangeur jusqu'en bas, rabattre la manivelle hors de la poignée, passer la pâte en tournant lentement dans le sens des aiguilles d'une montre (photo 4). Laisser pocher les spätzlis jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, retirer avec une écumoire et égoutter.

Suggestions
 • Remplacer 100 à 200 g de farine par de la farine à knöpfli.
 • Pour mélanger plus facilement, passer à une surface de travail plus profonde (table, évier, chaise).
 • Pour les spätzlis sans gluten ou sans lactose, utiliser de la farine sans gluten ou du lait sans lactose.



Betty Bossi AG, Baslerstrasse 52, Postfach, CH-8021 Zürich/Switzerland

Anwendung

Zutaten einfüllen
Deckel lösen, vom Becher nehmen. Weisse Silikonkappe auf den Becherboden setzen.

Füllmarkierungen ersparen das Abwägen der Zutaten. Füllmarkierungen für ganze und halbe Portion beachten.
1. Eier in den Becher geben.
2. Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser) bis zur Markierung auffüllen.
3. Mehl bis zur Markierung auffüllen (Bild 1).
4. Salz begeben.

Teig mischen
Deckel mit Mischer auf den Becher setzen, im Uhrzeigersinn zu drehen (Bild 2). Griff mit Mischer ca. 1 Min. auf und ab bewegen, bis ein glatter Teig entsteht (Bild 3). Teig nicht quellen lassen, sondern unmittelbar nach der Herstellung ausbringen. Ist der Teig zu flüssig, wenig Mehl begeben.



Nettoyage

Toutes les pièces passent au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Tirer jusqu'en haut la poignée et les éléments du mélangeur. Desserrer le couvercle en tournant vers la gauche et le retirer du bol avec le mélangeur. Tenir le mélangeur et le bâton et dévisser la poignée en tournant vers la gauche. Retirer le couvercle blanc et le piston marron du bâton. Ôter le capot en silicone marron du piston. Procéder dans l'ordre inverse pour réassembler les pièces.

Spätzleur maxi (n° d'art. 25658).

Reinigung

Alle Teile sind spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Für die Reinigung Griff mit der ganzen Mischeinheit ganz nach oben ziehen. Deckel mit Mischer durch Linksdrehung lösen und vom Becher nehmen. Mischer mit Stab festhalten und Griff durch Linksdrehung abschrauben. Weissen Deckel und braunen Ausbringer vom Stab nehmen. Braune Silikonkappe vom Ausbringer abziehen. Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge.

Spätzli-Blitz Maxi (Art.-Nr. 25658).



Titelbild: Spätzli (Grundrezept) / Photo en couverture: Spätzlis (recette de base)

Variantes

Spätzlis aux noisettes 1
Pour une portion de 500 g de farine, remplacer la farine par 300 g de farine et 200 g de noisettes moulues. Ne pas utiliser de farine à knöpfli pour cette variante.

Spätzlis au safran 2
Pour une portion de 500 g de farine, ajouter 1 dosette de safran en poudre au lait coupé d'eau.

Spätzlis aux épinards 3
Pour une portion de 500 g de farine, remplacer le lait coupé d'eau par 200 g de pousses d'épinards. Mixer les épinards avec les œufs.

Spätzlis à la betterave
Pour une portion de 500 g de farine, remplacer le lait coupé d'eau par du jus de betterave.

Spätzlis aux bolets
Pour une portion de 500 g de farine, hacher finement 25 g de bolets séchés, laisser tremper env. 10 min dans un peu d'eau. Ajouter avec le lait coupé d'eau.

Remarque
Une portion de 500 g de farine correspond à env. 1,2 kg de spätzlis. Convient comme plat principal pour 4 personnes ou comme accompagnement pour 6 personnes.

Varianten

Haselnuss-Spätzli 1
Für eine Portion von 500 g Mehl 300 g Mehl und 200 g gemahlene Haselnüsse verwenden. Für die Haselnuss-Spätzli kein Knöpfli-Mehl verwenden.

Safran-Spätzli 2
Für eine Portion von 500 g Mehl 1 Briefchen Safranpulver zum Milchwasser geben.

Spinat-Spätzli 3
Für eine Portion von 500 g Mehl Milchwasser durch 200 g Jungspinat ersetzen. Spinat mit den Eiern pürieren.

Randen-Spätzli
Für eine Portion von 500 g Mehl Milchwasser durch Randensaft ersetzen.

Pilz-Spätzli
Für eine Portion von 500 g Mehl 25 g getrocknete Steinpilze fein hacken, in wenig Wasser ca. 10 Min. quellen lassen. Mit dem Milchwasser begeben.

Hinweis
Eine Portion von 500 g Mehl ergibt ca. 1,2 kg Spätzli. Ideal als Hauptgericht für 4 Personen oder als Beilage für 6 Personen.



Älpler-Spätzli

🕒 30 Min.

1,2 kg Spätzli (z. B. Grundrezept)
1 Zwiebel
1 Knoblauch
150 g Speckwürfel
400 g Lauch
2½ dl Vollrahm
100 g geriebener Gruyère
½ TL Salz
wenig Pfeffer

1. Spätzli wie in der Anwendung beschrieben zubereiten.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in Ringe, Knoblauch in Scheibchen schneiden. Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett goldbraun braten. Zwiebel und Knoblauch begeben, kurz weiterbraten. Herausnehmen, beiseite stellen.

3. Lauch in Ringe schneiden, mit dem Rahm in einer Pfanne aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Min. weich kochen. Spätzli begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze warm werden lassen.

4. Käse unter die Spätzli mischen, würzen, auf Teller verteilen. Mit beiseite gestelltem Speck anrichten.

Portion (¼):
980 kcal, F 47 g, Kh 96 g, E 39 g

Spätzlis du chalet

🕒 30 min

1,2 kg de spätzlis (p. ex. recette de base)
1 oignon
1 gousse d'ail
150 g de lardons
400 g de poireau
2½ dl de crème entière
100 g de gruyère râpé
½ c. c. de sel
un peu de poivre

1. Préparer les spätzlis comme décrit dans le mode d'emploi.

2. Peler l'oignon et l'ail. Couper l'oignon en rouelles, l'ail en lamelles. Faire dorer les lardons à sec dans une poêle antiadhésive. Ajouter l'oignon et l'ail, faire revenir un instant. Retirer, réserver.

3. Couper le poireau en rouelles, porter à ébullition avec la crème dans une casserole, laisser cuire env. 2 min à couvert sur feu doux. Ajouter les spätzlis, faire chauffer à couvert sur feu doux.

4. Incorporer le gruyère aux spätzlis, saler, poivrer, répartir sur des assiettes. Parsemer des lardons réservés.

Portion (¼):
980 kcal, lip 47 g, glu 96 g, pro 39 g



Randen-Feta-Spätzli

🕒 30 Min. + 30 Min. backen

🥕 **vegetarisch**

Für eine Gratinform von ca. 2 Litern, gefettet

1,2 kg Spätzli (z. B. Randen-Spätzli, siehe Varianten)
500 g gekochte Randen
½ Bund Thymian
1 EL Olivenöl
2 dl Randensaft
½ TL Salz
wenig Pfeffer
200 g Feta

1. Spätzli wie in der Anwendung / den Varianten beschrieben zubereiten.

2. Ofen auf 170 Grad vorheizen. Randen schälen, in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden, Thymian zerzupfen. Öl in einer beschichteten Pfanne heiss werden lassen, Randen und Thymian kurz anbraten.

3. Randen-Spätzli in die vorbereitete Gratinform geben. Randen-Thymian-Mischung mit dem Randensaft dazugeben, mischen, würzen. Feta darüberbröckeln.

4. **Backen:** ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens.

Portion (¼):
575 kcal, F 22 g, Kh 102 g, E 35 g

Spätzlis betterave-feta

🕒 30 min + 30 min au four

🥕 **végétarien**

Pour un plat à gratin d'env. 2 litres, graissé

1,2 kg de spätzlis (p. ex. spätzlis à la betterave, voir variantes)
500 g de betteraves rouges cuites
½ bouquet de thym
1 c. s. d'huile d'olive
2 dl de jus de betterave rouge
½ c. c. de sel
un peu de poivre
200 g de feta

1. Préparer les spätzlis comme décrit dans le mode d'emploi / variantes.

2. Préchauffer le four à 170° C. Peler les betteraves et les couper en cubes d'env. 2 cm, effeuiller le thym. Bien faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive, faire revenir un instant les betteraves et le thym.

3. Répartir les spätzlis à la betterave dans le plat graissé. Ajouter le mélange betteraves-thym et le jus de betterave, mélanger, saler, poivrer. Émietter la feta dessus.

4. **Cuisson:** env. 30 min au milieu du four.

Portion (¼):
575 kcal, lip 22 g, glu 102 g, pro 35 g

Grüne Spätzli mit Kürbis

🕒 30 Min. 🥕 **vegetarisch**

1,2 kg Spätzli (z. B. Spinat-Spätzli, siehe Varianten)

100 g Baumnusskerne
400 g Kürbis
1 EL Bratbutter
1 TL Salz
wenig Pfeffer

2 EL Bratbutter
100 g Blattspinat

1. Spätzli wie in der Anwendung / den Varianten beschrieben zubereiten.

2. Baumnusskerne in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten, beiseite stellen. Kürbis schälen und grob raffeln. Bratbutter in derselben Bratpfanne heiss werden lassen, Kürbis ca. 2 Min. anbraten, würzen.

3. Bratbutter in einer weiten beschichteten Pfanne heiss werden lassen. Spätzli, Kürbis und Spinat begeben, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. rührbraten. Spätzli auf Tellern anrichten, mit beiseite gestellten Baumnusskernen garnieren.

Portion (¼):
771 kcal, F 28 g, Kh 95 g, E 30 g

Spätzlis verts à la courge

🕒 30 min 🥕 **végétarien**

1,2 kg de spätzlis (p. ex. spätzlis aux épinards, voir variantes)

100 g de cerneaux de noix
400 g de courge
1 c. s. de beurre à rôtir
1 c. c. de sel
un peu de poivre

2 c. s. de beurre à rôtir
100 g d'épinards en branches

1. Préparer les spätzlis comme décrit dans le mode d'emploi / variantes.

2. Faire griller les cerneaux de noix à sec dans une poêle antiadhésive, réserver. Peler la courge et la râper grossièrement. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans la poêle, saisir la courge env. 2 min, saler, poivrer.

3. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une grande poêle antiadhésive. Ajouter spätzlis, courge et épinards, faire sauter env. 5 min sur feu moyen en remuant. Dresser les spätzlis sur des assiettes, décorer avec les cerneaux de noix réservés.

Portion (¼):
771 kcal, lip 28 g, glu 95 g, pro 30 g



Pilzspätzli mit Luganighe

🕒 30 Min. + 30 Min. backen

Für eine Gratinform von ca. 2 Litern, gefettet

1,2 kg Spätzli (z. B. Pilz-Spätzli, siehe Varianten)
2 Ticinella Luganighe
4 Schalotten
1 EL Bratbutter
1 dl Gemüsebouillon
2 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
50 g geriebener Gruyère

1. Spätzli wie in der Anwendung / den Varianten beschrieben zubereiten.

2. Ofen auf 170 Grad vorheizen. Luganighe in Scheiben schneiden. Schalotten schälen, in Streifen schneiden. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Luganighe und Schalotten kurz anbraten. Bouillon und Rahm dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, würzen.

3. Spätzli in die vorbereitete Gratinform geben, Luganighe-Rahm-Mischung darübergiessen, Käse darüberstreuen.

4. **Backen:** ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens.

Portion (¼):
950 kcal, F 45 g, Kh 92 g, E 42 g

Spätzlis aux bolets et luganighe

🕒 30 min + 30 min au four

Pour un plat à gratin d'env. 2 litres, graissé

1,2 kg de spätzlis (p. ex. spätzlis aux bolets, voir variantes)
2 luganighe Ticinella
4 échalotes
1 c. s. de beurre à rôtir
1 dl de bouillon de légumes
2 dl de crème entière
sel, poivre, selon goût
50 g de gruyère râpé

1. Préparer les spätzlis comme décrit dans le mode d'emploi / variantes.

2. Préchauffer le four à 170° C. Couper les luganighe en rondelles. Peler les échalotes et les couper en lanières. Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Saisir un instant les luganighe et les échalotes. Verser le bouillon et la crème, porter à ébullition, baisser le feu, laisser cuire doucement env. 5 min, rectifier l'assaisonnement.

3. Répartir les spätzlis dans le plat graissé, verser dessus le mélange luganighe-crème, parsemer de gruyère.

4. **Cuisson:** env. 30 min au milieu du four.

Portion (¼):
950 kcal, lip 45 g, glu 92 g, pro 42 g