

# Spätzlepfanne m. Grillgemüse Speck Klima TrKü

SpätzPfanGemSpe\_h\_T HptSp Schwein

100 Portionen **S** HptSp Schwein



Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
<b>Für die Spätzle:</b>			
7,0000	kg	Weizenmehl griffig Typ 480	1kg
15,0000	Stück	Eier Größe M	Bodenhaltung Regional
3,5000	Liter	Wasser	
1,5000	Liter	Vollmilch 3,5%	1lt Regional
100,0000	Gramm	Speisesalz jodiert	2 kg
4,7500	Gramm	Muskatnuss gemahlen	1.200 ccm
16,5000	kg	Gesamtmenge	kg
<b>Vorbereitung:</b>			
-Ein kochendes Salzwasser mit ca. 1% Salzgehalt vorbereiten			
-Ein Spätzlesieb und eine Teigkarte vorbereiten			
<b>Zubereitung:</b>			
-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			
-Für 1 Portion = 160g 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.			
<b>Für das Grillgemüse:</b>			
1,2500	Liter	Olivenöl Nativ	1 lt
6,0000	kg	Zwiebel gelb lose	Regional
2,0000	kg	Paprika gelb/orange frisch	Regional
1,0000	kg	Paprika grün frisch	Regional
4,0000	kg	Zucchini frisch ganz	Regional
2,5000	kg	Hamburgerspeck ganz	
1,5000	kg	Champignons ganz	Regional
140,0000	Gramm	Speisesalz jodiert	10 kg

**Spätzlepfanne m. Grillgemüse Speck Klima TrKü**

SpätzPfanGemSpe\_h\_T HptSp Schwein

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

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
0,2500	kg	<i>Pfefferoni mild; 3.4 lt</i>	
125,0000	Gramm	<i>Petersilie glatt Regional</i>	
10,0000	kg	<i>Gesamtmenge kg</i>	

**Vorbereitung:**

- Spätzle lt. Anleitung zubereiten,
- Frische Zwiebel und Paprika in 5mm Streifen schneiden,
- Zucchini halbieren oder vierteln und 5-8mm blätzig schneiden,
- Speck in 5mm dicken Streifen schneiden,
- Pfefferoni in 1cm Stücke schneiden
- Champignon 5mm blättrig schneiden,
- Petergrün (mit Stengel!) grob hacken

**Zubereitung Gemüse:**

- Kombidämpfer Heißluft 220°C vorheizen,
- Geschnittene Zwiebel, Paprika, Pilze Zucchini, mit Speck, Öl und Salz kalt vermengen,
- auf GN Bleche 1/1 65 aufteilen
- Füllhöhe 1 bis 1,5cm
- Füllmenge pro Blech ca. 1,4kg,
- 8 bis 10 Minuten rösten,
- Tipp: in der Halbzeit 1x durchmischen

**Fertigstellung:**

- Gemüse, Pfefferoni und Spätzle vermengen,
- Pro GN Blech 1,6kg Spätzle
- Heißluftofen Programm Finalisieren, Kombidampf, 10 Minuten
- mit gehackter Petersilie bestreut bereitstellen
- 1 Portion = 260g