



Gastro-Kloßsteig 2,5 kg

1 Karton = 4 x 2,5 kg

Hergestellt aus frischen Qualitätskartoffeln, klassisch, kloßig und formbar ganz nach Ihrem Geschmack.

Art.-Nr. 11063



Zubereitung:

Teig portionieren und zu kompakten Klößen formen. In die Mitte evtl. geröstete Weißbrotwürfel geben.

Topf: Die Klöße in reichlich kochendes Salzwasser geben und je nach Größe ca. 20-30 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.



Kartoffelknödel 90 g

1 Karton = 4 x 20 x 90 g

Hergestellt aus frischen Qualitätskartoffeln, für kochstabile Knödelkreationen jeden Geschmacks.

Art.-Nr. 29063



Zubereitung:

Topf: Die Klöße in einem ausreichend großen Topf in reichlich kochendes Salzwasser geben, mit Deckel 20 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Kombidämpfer: **RATIONAL** Auf einem geölten Lochblech bei 100°C und 100% Dampf 19 Minuten garen.



Kartoffelknödel mit

Brotfüllung 125 g

1 Karton = 4 x 16 x 125

Bereits vorgeformte Kartoffelknödel mit Brotfüllung, bis zu 4 Stunden im Wasserbad stabil und ausgezeichnet zu deftigen Braten.

Art.-Nr. 27811



Zubereitung:

Topf: Die Klöße in einem ausreichend großen Topf in reichlich kochendes Salzwasser geben, mit Deckel ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

125g: 35 Minuten

Kombidämpfer: **RATIONAL** Auf einem geölten Lochblech bei 100°C und 100% Dampf garen.

125g: 25 Minuten



Semmelknödel 90 g

1 Karton = 4 x 20 x 90 g

Die typisch bayerische Spezialität, ideal zu herzhaften Braten und Pilzgerichten.

Art.-Nr. 29065 - Vorbestellartikel



Zubereitung:

Topf: Die Klöße in einem ausreichend großen Topf in reichlich kochendes Salzwasser geben und mit Deckel mindestens 20 Minuten kochen lassen.

Kombidämpfer: **RATIONAL** Auf einem geölten Lochblech bei 100°C und 100% Dampf 17 Minuten garen.



Reibekuchenteig 5 kg

1 Eimer = 5 kg

Bereits pfannenfertiger Reibekuchenteig, perfekt für große Mengen Reibekuchen

Art.-Nr. 26663

Vegetarisch

Zubereitung:

Pfanne: Fett oder Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel den Reibekuchenteig in der Pfanne zu Fladen verstreichen und von jeder Seite goldbraun anbraten.



Schupfnudeln 2,5 kg

1 Karton = 4 x 2,5 kg

Pfannenfertig zubereitet und nur in wenigen Minuten serviert. Auf Konservierungsstoffe wird völlig verzichtet.

Art.-Nr. 12145 - Vorbestellartikel

Vegetarisch

Zubereitung:

Kombidämpfer: **RATIONAL** Auf einem geölten, emaillierten Blech (20mm) bei 220 °C, 80 % Dampf 8 Minuten garen. Schupfnudeln vor Garbeginn leicht einölen.

Pfanne: Die Schupfnudeln in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter oder Öl leicht anbraten und gelegentlich wenden.



Eierspätzle

Der goldgelbe Klassiker ist bereits pfannenfertig und schmeckt wie hausgemacht.

1 kg – 1 Karton = 10 x 1 kg

Art. Nr. 12128

2,5 kg – 1 Karton = 4 x 2,5 kg

Art. Nr. 12129 - Vorbestellartikel

Vegetarisch

Zubereitung:

Kombidämpfer: **RATIONAL** 80% Dampf, 20% Hitze, Spätzle leicht einölen, auf einem GN 1/1 Blech ungelocht 4 Min. garen.

Topf: In kochendes Wasser geben und 1 Minute kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel abnehmen oder durch ein Sieb gießen. Längeres Kochen vermeiden.

Pfanne: In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter und Öl abschwanken.



Knöpfle 2,5 kg

Frisch und pfannenfertig vorgegarte Spätzle, auch für die Zubereitung von Käsespätzle geeignet.

Art. Nr. 26104 - Vorbestellartikel

Vegetarisch

Zubereitung:

Kombidämpfer: **RATIONAL** 80% Dampf, 20% Hitze, Spätzle leicht einölen, auf einem GN 1/1 Blech ungelocht 4 Min. garen.

Topf: In kochendes Wasser geben und 1 Minute kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel abnehmen oder durch ein Sieb gießen. Längeres Kochen vermeiden.

Pfanne: In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter und Öl abschwanken.



TK Roher Kloßteig 1 kg

1 Karton = 10 x 1 kg

Das Urprodukt, hergestellt aus frisch geriebenen Kartoffeln.

Art.-Nr. 11066



Zubereitung:

Kloßteig auftauen, mit 200 ml kochendem Wasser oder kochender Milch überbrühen und gut vermengen. Ca. 500–1000 g gekochte und durchgedrückte Kartoffel dazugeben. In die Mitte evtl. geröstete Weißbrotwürfel geben.

Topf: Die Klöße in reichlich kochendes Salzwasser legen und je nach Größe ca. 20–30 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.



TK Knödelinos® 25g

1 Karton = 3 x 1 kg

Schnell zubereitete Mini-Knödel, einfach magisch zu Gerichten aller Art. Auch süß ein Gedicht.

Art.-Nr. 25886



Zubereitung:

Topf: Die tiefgefrorenen Klöße in einem ausreichend großen Topf in reichlich kochendes Salzwasser geben, mit Deckel 15 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Kombidämpfer:  Auf einem geölten Lochblech bei 100°C und 100% Dampf 11 Minuten garen.



TK Emmi's Kartoffelklöße 90 g

1 Karton = 2 x 20 x 90 g

Mit Kartoffeln aus kontrolliertem Vertragsanbau.

Art.-Nr. 18269



Zubereitung:

Topf: Die Klöße sind küchenfertig und brauchen nicht aufgetaut zu werden. Einfach in gefrorenem Zustand in reichlich kochendes Wasser geben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen – fertig!

Kombidämpfer:  Auf einem geölten Lochblech bei 100°C und 100% Dampf 20 Minuten garen.



Sie finden, dass zur perfekten Gans auch ein **perfekter Knödel** gehört...

...dann melden Sie sich gerne bei mir.



Klaus Huber
Regionaler Key
Account Manager

Mobil: 0151 4222641


