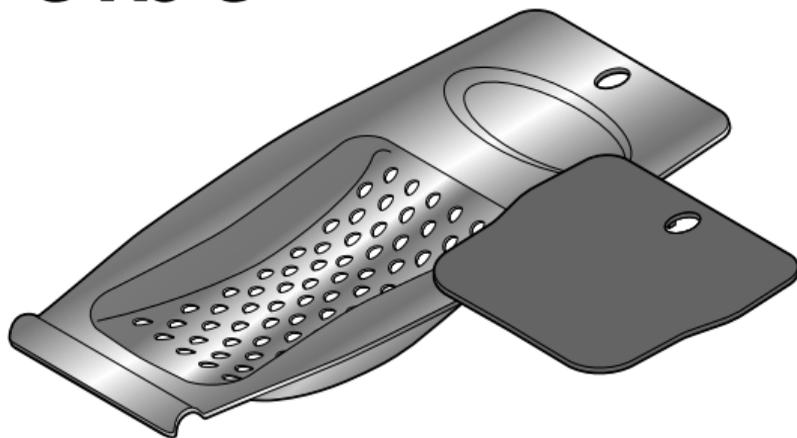


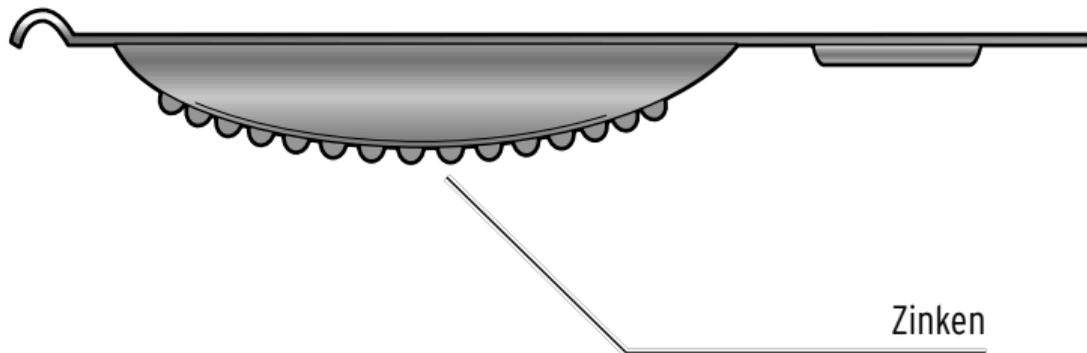
# Spätzlereibe

**Liebe Kundin, lieber Kunde!**

Immer griffbereit: Mit Ihrer neuen Spätzlereibe können Sie unkompliziert Spätzle herstellen. Der Schaber lässt sich ganz einfach zur Aufbewahrung an der Reibe befestigen.

**Ihr Tchibo Team**





## Gebrauch

### Vorsicht vor Kratzern

Die Zinken der Reibe können vereinzelt scharfkantig sein. Seien Sie vorsichtig beim Gebrauch und der Reinigung. Bewahren Sie die Reibe außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## Rezept schwäbische Spätzle

### Zutaten für ca. 4 Personen

400 g Mehl

ca. 250 ml Wasser

4 Eier (Gr. M)

1 TL Salz

### Zubereitung

1. Das Mehl zusammen mit Eiern, Salz und ca. der Hälfte des Wassers in eine Rührschüssel geben und mit einem Kochlöffel oder einem Handmixer (Rühraufsatz) vermengen.
2. Anschließend nur so viel von dem restlichen Wasser einrühren, bis ein leicht zäher Teig entsteht. Den Teig dabei so lange schlagen/kneten bis dieser Blasen wirft und nicht mehr klumpt. Um die Konsistenz zwischendurch zu prüfen, den Teig von einem Kochlöffel in die Schüssel fließen lassen. Dieser sollte langsam und zähflüssig vom Löffel fließen.

**i** Die Konsistenz des Teiges beeinflusst die spätere Form der Spätzle. Für lange, dünne Spätzle sollte der Teig eher flüssiger sein, für dickere Spätzle bzw. Knöpfe sollte er eher fester sein.

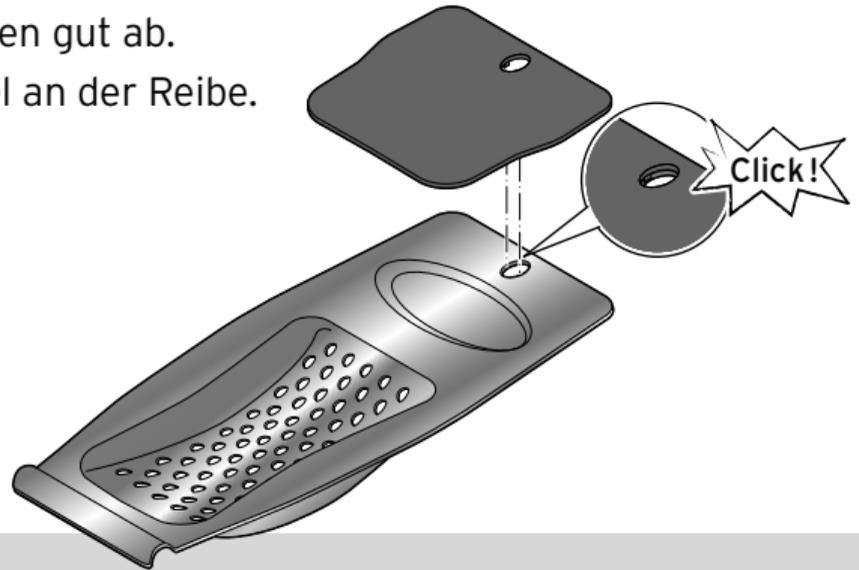
▷ Durch Zugabe von Wasser oder Mehl können Sie die Konsistenz verändern.

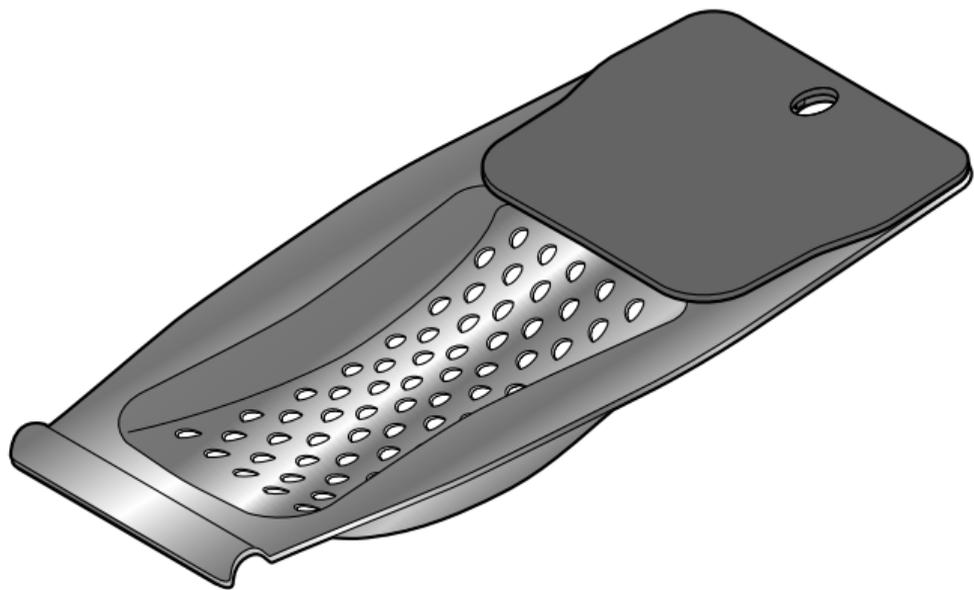
3. Den Teig ruhen lassen und in der Zwischenzeit ca. 2 Liter gesalzenes Wasser in einem großen Topf (Ø max. 28 cm) aufkochen.
4. Wenn das Wasser kocht, die Wärmezufuhr reduzieren, sodass das Wasser nur noch leicht köchelt.
5. **Die Spätzlereibe auf den Topf legen** und ca. 2 EL des Teiges auf die Reibe geben.
6. Die Teigportion **gleichmäßig in beide Richtungen mit dem Spatel durch die Reibe streichen**.
7. Die Spätzlereibe vom Topf nehmen. Wenn die fertigen Spätzle im Wasser oben schwimmen, sind sie gar. Nehme Sie sie mit einem Schaumlöffel o.Ä. aus dem Kochwasser.
8. Schritt 5. und 6. so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
9. Die fertigen Spätzle in einer beschichteten Pfanne in Butter anbraten und servieren.



## Reinigen

- ▷ Spülen Sie die Reibe möglichst direkt nach dem Gebrauch mit **kaltem** Wasser, da sich so die Teigreste am besten lösen. Reinigen Sie die Reibe dann gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Die Zinken säubern Sie am besten mit einer Spülbürste, mit der Sie gut in die Zwischenräume kommen.  
Reibe und Spatel sind auch spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie den Spatel aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- ▷ Trocknen Sie die Teile gleich nach dem Spülen gut ab.
- ▷ Zum Aufbewahren befestigen Sie den Spatel an der Reibe.





Made exclusively for:  
Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

---

**Artikelnummer: 685 820**

---