



## Quarkspätzli

*(Professionelles Schockfrosten oder Pasteurisieren)*

### Rezept für 10 Personen

400 g Weissmehl  
100 g Hartweizendunst  
375 g Quark Halbfett  
375 g Vollei, frisch (pro Stück 50-55 g)  
2 g Backpulver  
Salz, Pfeffer, weiss aus der Mühle  
Muskatnuss, gerieben

A: Glutenhaltiges Getreide  
A: Glutenhaltiges Getreide  
A: Milch  
A: Eier

80 g Butter  
Salz

A: Milch

### Zubereitung

- Weissmehl sieben
- Voll-Ei aufschlagen, Quark begeben
- Weissmehl, Hartweizendunst, Backpulver, Salz, Pfeffer und Muskat begeben
- Alles in der Rührmaschine vermischen und zu einem sehr glatten, nicht zu dünnen Teig schlagen, bis er Blasen wirft
- Durch ein Spätzlisieb in siedendes Salzwasser drücken oder von einem Brett schaben
- Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, herausnehmen, im vorgekühlten Schockfroster abkühlen lassen
- Quarkspätzli in Butter in einer Lyoner Pfanne mit oder ohne Farbgebung schwenken und abschmecken

### Hinweis für die Praxis

Werden die Spätzli auf Vorrat hergestellt, nach dem Abschütten wenig Öl begeben und gut vermischen, um ein Zusammenkleben zu verhindern. Danach sofort mit Klarsichtfolie abdecken und kühl stellen.

## **Zubereitung mit den Schweizer Kochsystemen**

**Schockfrosten:** Nach dem Kochen die Spätzli abgiessen, auf eine Silikonmatte legen und im FrigoJet bei -40 °C locker professionell schockfrosten.

**Pasteurisieren:** Spätzli in kochfesten Vakuumbutel geben. Im Dampf bei 85 °C während ca. 15 min pasteurisieren und danach im FrigoJet schnellkühlen <5 °C.

### **Haltbarkeit**

- Schockfrost: 6 Monate
- Pasteurisieren: 21 Tage (Beweisführung via betriebliches HACCP-Konzept)

### **Regeneration**

Quarkspätzli in Butter in einer Lyoner Pfanne mit oder ohne Farbgebung schwenken und abschmecken oder im Kombisteamer bei Kombidampf 10 Minuten regenerieren. Verfeinert mit fein geschnittenem Schnittlauch werden sie zur köstlichen Beilage, die jedes Wildmenü harmonisch abrundet.