

DE

**Grundrezept für „Schwäbische Spätzle“**

Zutaten (für ca. 4 Personen):

250g Mehl

3-4 Eier

1 gestr. Teelöffel Salz

ca. 3 Esslöffel Wasser

(evtl. 2-3 Esslöffel Grieß)

Zubereitung:

- Mehl, Eier und Salz (unter eventueller Zugabe von etwas Grieß) gut vermengen;
- Etwas Wasser hinzugeben und mit einem Rührlöffel oder Rührgerät zu einem zähen Teig schlagen, bis die Blasen wirft;
- Den Teig 15-20 Minuten stehen lassen;
- Zwischenzeitig einen Topf mit Salzwasser zum Kochen aufsetzen;
- Die Spätzle-Presse mit dem Teig bis ca. 3cm unter den Rand füllen;
- Danach den Teig langsam und mit Unterbrechungen durch die Spätzle-Presse in das kochende Salzwasser drücken
- Die Spätzle steigen nach kurzem Umrühren vom Boden an die Wasseroberfläche und können mit dem Schaumlöffel abgeschöpft werden;
- Sodann die Spätzle kurz in kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen;
- Die Spätzle sind fertig und können serviert werden. Weitere Rezepte und Produktinformationen umseitig.

GB

**Basic recipe for “Schwäbische Spätzle (noodles)”**

Ingredients (for approx. 4 people):

250g flour

3-4 eggs

3 tablespoons water approx.

(if desired 2-3 tablespoons semolina)

Preparation:

- Mix together the flour, eggs and salt (and semolina if used);
- Add some water and beat with a spoon or use a mixer to form a sticky dough until air bubbles appear;
- Leave to stand 15-20 minutes
- Meanwhile, bring a pan of salted water to the boil;
- Fill the spätzle-press with dough to within 3cm of the top;
- Gently squeeze the spätzle-press so that the dough drops into the boiling salted water;
- Cook for 1-2 minutes, stir, and the spätzle will rise to the surface and can be scooped from the water with a skimmer;
- Rinse the spätzle in cold water and put them into a sieve to drain off excess water;
- The spätzle are now ready to serve.

Product information on reverse side

FR

**Recette de base pour les „Spätzle souabes“**

Ingrédients (pour env. 4 personnes):

250g de farine

3 à 4 œufs

1 pincée de sel

(env. 3 cuillerées de semoule)

Préparation:

- Bien mélanger la farine avec les œufs et le sel (y ajouter éventuellement la semoule);
- Ajouter un peu d'eau à l'aide d'une cuiller en bois ou d'un mixeur battre ce mélange jusqu'à formation d'une pâte compacte donnant des bulles;
- Laisser reposer la pâte 15 à 20 minutes;
- Entre-temps faire porter à ébullition de l'eau salée dans une marmite;
- Remplir la presse à Spätzle jusqu'à 3cm du bord avec la pâte,
- Presser ensuite lentement et avec des interruptions la pâte dans l'eau salée;
- Remuer un peu, les Spätzle remontent à la surface et peuvent être écumés à l'aide d'une écumoire
- Passer les Spätzle rapidement sous l'eau froide et les laisser bien égoutter dans une passoire;
- Les Spätzle sont prêts à être servis.

Mode d'emploi au verso.

NL

**Basic-recept voor „Schwäbische Spätzle“**

Benodigheden (voor ca. 4 personen):

250 gram meel

3-4 eieren

1 afgestreken theelepel zout

ca. 3 eetlepels water

(evtl. 2-3 eetlepels griesmeel)

Bereiding:

- Meel, eieren en zout (met eventueel toeoeging van wat griesmeel) goed vermengen;
- Wat water toevoegen en met eenroerlepel of mixer tot een taai deeg roeren totdat er belLEN ontstaan;
- Het deeg 15-20 minuten laten stann;
- Instussen een pan met water en zout aan de kook brengen;
- de spätzle-pers met het deeg tot ca. 3cm onder de rand vullen;
- daarna het deeg langzaam en met onderbrekingen door de spätzle-pers in het kokende zoute water drukken;
- De spätzle stijgen na kort omroeren van de bodem naar het wateroppervlak en kunnen met een schuimspann afgeschept worden;
- Dan de Spätzle kort in koud water laten schrikken en in een vergiet goed laten uitlekken;
- De spätzle zijn klaar en kunnen geserveerd worden. Produktinformatie aan keerzijde

ES

**Receta basica de la “Pasta Suaba”**

Ingredientes (para 4 personas aproximadamente):

250 gramos de harina

3-4 huevos

1 cucharilla rasada de sal

3 cucharadas soperas de agua

(Si es necesario, 2-3 cucharadas soperas de sémola)

Modo de hacerlo:

- Se mezclan bien la harina, los huevos y la sal y, si fuera necesario un poco de sémola;
- Se añade un poco de agua y se bate bien con un cucharón o con la batidora hasta que la masa espesa resultante forme burbujas;
- Entonces se deja reposar la masa durante 15 o 20 minutos;
- Entretanto se pone a hervir una olla con agua hirviendo;
- Se llena la prensa con la masa hasta una altura de 3cm;
- Por debajo del borde y se deja caer la masa prensada poco a poco y despacio en el agua hirviendo;
- Después de remover un poco, suben los trocitos de masa a la superficie del agua y se sacan con una espumadera;
- Después se ponen los trocitos de pasta al chorro de agua fría y se dejan escurrir en una pasadera.
- La “Pasta suaba” está lista para servirla.

IT

**Ricetta base per “Spätzli della Svevia”**

Ingredienti (per circa 4 persone):

250 gr. farina

3-4 uova

1 cucchiaino da caffè raso di sale

Circa 3 cucchiai da tavola di acqua

(eventualmente 2-3 cucchiai da tavola di semolina)

Preparazione:

- Farina, uova e sale (eventualmente aggiungere un po' di semolina) mescolare bene;
- Aggiungere un po' di acqua e con un mestolo o con un' impastatrice fare un impasto finché fa le bolle;
- Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti;
- Nel frattempo far bollire una pentola con acqua salata;
- Riempire la pressa spätzli con l'impasto fino a circa 3cm. sotto il bordo;
- Successivamente spingere l'impasto lentamente ad intervalli attraverso la pressa spätzli nell'acqua salata bollente;
- Gli spätzli risalgono in superficie dopo un breve rimescolamento e possono essere raccolti con una schiumarola;
- Fermare poi brevemente la cottura con acqua fredda e scolare bene in un colino;
- Gli spätzli sono pronti e possono essere serviti.

**WESTMARK****Spätzle- und Kartoffelpresse**

Press for noodles and potatoes



MADE IN GERMANY

DE

Spätzlegerichte bieten viele Variationsmöglichkeiten. Die schwäbische Küche kennt ca. 50 verschiedene Rezepte.

Durch die eigene Phantasie beim Zubereiten können sich noch viele weitere Variationen ergeben. Wir möchten Ihnen noch drei sehr beliebte Rezepte verraten, die zum Teil auf dem Grundrezept aufbauen.

### Käs-Spätzle

Zutaten:

fertige Spätzle gemäß Grundrezept  
100-150g Käse (Emmentaler, Gouda o. ä.)  
1-2 Zwiebeln  
etwas Schweineschmalz

Zubereitung:

Die frisch zubereiteten, heißen Spätzle lagenweise mit dem geriebenen Käse in eine vorgewärmte Schüssel geben. Für die Käseschichten können verschiedene Käsesorten je nach Geschmack sowohl einzeln als auch gemischt verwendet werden.

Die zerkleinerten Zwiebeln in Schweineschmalz rösten und beides über die Spätzle geben. Die so zubereiteten Spätzle können in einer feuerfesten Schüssel kurzzeitig in die Backröhre geschoben werden, damit der Käse leichter schmilzt.

### Schinkenspätzle

Zutaten:

fertige Spätzle gemäß Grundrezept, 250g rohen oder gekochten Schinken, evtl. 1-2 Zwiebeln, 10-20 g Butter, evtl. 3 Eier, Kräutergarnitur

Zubereitung:

Den in Würfel geschnittene Schinken leicht anbraten und mit der Butter unter die frisch zubereiteten, heißen Spätzle mengen. Je nach Geschmack können gebratenen Zwiebeln und/oder Rührei über die Schinkenspätzle gegeben oder untergemischt werden.

Abschließend mit frischen Kräutern wie Petersilie oder Schnittlauch etc. garnieren.

### Vollkornspätzle

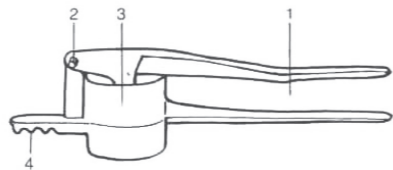
Zutaten (für ca. 4 Personen):

500g Vollkornmehl, 4-5 Eier, 1 gestr. Teelöffel Salz, 3-4 Esslöffel Wasser

Zubereitung:

Die Zubereitung der Spätzle erfolgt wie beim Grundrezept. Gegebenenfalls etwas normales Mehl verwenden, wodurch die Spätzle weicher werden. Zuletzt können die fertigen Vollkornspätzle mit oder ohne Ei in der Pfanne angebraten werden.

Als Beilage zu allen Spätzlegerichten eignen sich besonders Salate wie grüner Salat, Tomaten- oder Gurkensalat.



### Produktinformationen

Zunächst beglückwünschen wir Sie zum Kauf eines in Form und Funktion ausgereiften Produktes.

Neben der hohen Qualität, die es uns erlaubt, 5 Jahre Funktions-Garantie zu gewähren bieten Ihnen WESTMARK-Spätzle-Pressen eine Reihe von Vorteilen:

- Optimale Handhabung durch die weich geformten und langen Griffe (1) - Einfach zerlegbar durch Drehen und Herausziehen der Steckachse (2). Dadurch können die beiden Teile leichter gereinigt werden.
- Arbeitssparend durch großes Fassungsvermögen des Pressbechers (3)- Topf-Auflagerillen (4) gewährleisten eine sichere Handhabung beim Nachfüllen des Teiges.
- Vielseitige Verwendbarkeit - auch geeignet für die Zubereitung von Kartoffelpüree und Knödeln, Spaghetti-Eis, Obst- und Gemüsesäften.

Hinweise für den Verwender:

Beim Füllen des Pressbechers ist darauf zu achten, dass dieser nur bis ca. ein Fingerbreit unter den Rand gefüllt wird. Zur leichten Reinigung empfiehlt es sich, sofort nach der Verwendung der Spätzle-Pressen einige Male kaltes Wasser durch den Pressbecher zu pumpen.

GB

### Product information

First may we congratulate you on your purchase of a product which is the ultimate in design and function. In addition to the high quality expected from us, enhanced by the 5 year guarantee, the WESTMARK-spätzle press offers a host of advantages.

Comfortable grip due to the long ergonomically designed handles (1) - Easily dismantled by removing the axle-pin (2). Thus the two parts can be easily cleaned. - Labour-saving, due to the large capacity pressing container (3) - Notches (4) allow the press to be used on the pan rim and give stability whilst filling with dough - Highly versatile, also for making potato puree, dumplings, spaghetti-ice-cream, fruit- and vegetable juices etc. **For the user:** When filling the container, make sure it is filled to only a finger width below the rim. For easy cleaning of the press, it is recommended that cold water is pumped through directly after use.

FR

### Mode d'emploi

Nous vous tout félicitons tout d'abord pour votre achat de ce produit de prafaitte conception tant en ce qui concerne sa forme que sa fonction. A côté de la haute qualité qui nous permet de délivrer une garantie de 5 ans, les presses à pâtes WESTMARK vous offer une série d'avantages:

- Maniabilité optimale grâce à ses contours arrondis et sa longue poignée (1) - Facilité de démontage en tournant et retirant l'axe central (2). Il est ainisi facile de nettoyer les deux parties - Performant par le grand volume du gobelet de presse (3) - Des rainures de disposition sur casseroles permettent une maniabilité sûre lors des operations de presse et de recharge de la pâte - Multifonctionnalité - également adapte à la fabrication de purée des pommes de terre et de boulettes, de glaces spaghetti, de jus de fruits et de legumes

### Indications à l'utilisateur:

Veiller lors du remplissage du gobelet à ne le remplir que jusqu'à environ une largeur de doigt en dessous du bord. Pour un nettoyage plus facile, il est recommandé d'aspirer plusieurs fois de l'eau froide dans le gobelet.

NL

### Productinformatie

Allereerst wensen wij u geluk met de aankoop van een in vorm en functie uitgekend product. Naast de hoge kwaliteit, die ons in de gelegenheid steelt 5 jaar gebruiksgarantie te geven biedt de WESTMARK spätzle-pers nog een hele rij voordelen:

- Optimaal te hanteren door "zacht" gevormde en lange grepen (1) - Eenvoudig te demonteren d.m.v. draaien en uittrekken van de scharnierpin (2). Daardoor kunnen de beide delen gemakkelijker in de afwasbak of gootsteen schoongemaakt worden.
- Tijdsbesparend door de grote capaciteit van de persbeker (3) - Panrandribbels (4) dragen zorg voor stabiliteit tijdens het navulen van deeg - Veelzijdige bruikbaarheid – ook geschikt voor de bereiding van aardappelpuree en knoedeln, "spaghetti"-ijs, vruchten-en groentesappen

**Aanwijzingen voor de gebruiker:** Bij het vullen van de persbeker moet er op gelet worden, dat deze tot ca. een vingerbreedte onder de rand gevuld wordt. Voor volledig schoonmaken is aanbevolen, na het gebruik van de spätzle-pers einige keren koud water door de pers te pompen.

ES

### Información sobre productos

Le felicitamos por haber adquirido un producto que en su diseño y funcionalidad está muy perfeccionado. Además de la alta calidad que nos permite conceder 5 años de garantía para la función, las prensas WESTMARK para pastas les ofrecen una serie de ventajas:

Manejo óptimo gracias a los asideros largos y cómodos (1) - Desmontaje fácil. Basta girar y sacar hacia fuera el eje (2) lo que facilita la limpieza de ambas partes en la piletta de freír. - Reduce el trabajo gracias a la gran capacidad del recipiente (3) - Las ranuras de apoyo (4) garantizan el seguro manejo durante el relleno- Gran versatilidad de empleo – se pueden usar también para preparar purés de patata y albondiguillas, helado "Spaghetti", jugos de fruta y de verdura

**Notas para el usuario:** Cuando se llena el recipiente ha de cuidarse que quede un espacio libre del grueso de un dedo hasta el borde. Para la completa limpieza se recomienda bombear agua fría a través de la prensa, después del uso.

IT

### Informazione sul prodotto

Per prima cosa ci congratuliamo con Voi per l'acquisto di un prodotto collaudato nella forma e nella funzionalità.

Oltre alla alta qualità che ci permette di concedere 5 anni di garanzia funzionale, le presse WESTMARK per spaetzli vi offrono una serie di vantaggi:

- Uso ottimale grazie a lunghi manici ergonomici (1) - Facilmente smontabile girando e togliendo l'asse di fissaggio (2). Le due parti possono così essere pulite più accuratamente.
- Grazie alla grande capacità del recipiente di pressaggio si risparmia tempo (3) - Delle speciali scanalature, garantiscono un sicuro appoggio sulla pentola durante la pressione ed il nuovo riempimento (4) - Utilizzabile per molti usi, adatto anche per la preparazione di pure di patate, gnocchi, gelati a forma di spaghetti, succhi di frutta e di verdure

**Consigli per l'utilizzatore:**

Il recipiente di pressaggio deve essere riempito fino a un dito sotto al bordo. Per una pulizia ottimale dell'attrezzo, si consiglia di riempire il recipiente di acqua e di utilizzarla la pressa pompanola fuori con forza più volte.

# WESTMARK

## Spätzle- und Kartoffelpresse Press for noodles and potatoes



3027657-208

Westmark GmbH  
Bielefelder Str. 125  
57368 Lennestadt-  
Elspe, Germany

www.westmark.de

**5** Jahre Garantie  
years guarantee