

Spätzle Profi



Spätzlereibe

Hinweise zur Bedienung und Rezepte

Spaetzle scraper

Tips for use and recipes

Râpe speciale «spätzle»

Conseils d'utilisation et de recettes

Rallador de «spätzle»

Recomendaciones de uso y recetas

Grattugia per Spätzle

Indicazioni per l'uso e ricette

德式面疙瘩刨

操作指南和菜谱



Spätzlereibe

Grundrezept für „Schwäbische Spätzle“

Zutaten für 4 Personen:

500 g Mehl
5–6 Eier (je nach Größe)
Salz
etwas Wasser

So wird's gemacht:

Mehl, Eier und Salz mit etwas kaltem Wasser zu einem festen Teig rühren und mit dem Kochlöffel so lange schlagen, bis er glatt ist und Blasen wirft. Oder die Zutaten mit dem Knethaken des Rührgeräts durchkneten.

Der Teig muss zähflüssig sein, weder zu dick noch zu dünn. Daher Wasser sehr vorsichtig dosieren, die erforderliche Menge hängt von der Größe der Eier ab.

Wenn Sie den Teig einfüllen, darf er nicht durch die Löcher laufen. Die richtige Konsistenz hat er, wenn sich an den Löchern außen am Boden kleine Teigtropfen bilden. Reichlich Wasser zum Kochen bringen. Einen Esslöffel Salz einrühren. Spätzlereibe mit kaltem Wasser abspülen und am Topfrand einhängen.

Teig portionsweise in die Reibe füllen und mit der Spachtel solange hin- und herfahren, bis die Portion verbraucht ist. Spätzle kurz aufkochen lassen. Sobald sie oben schwimmen mit der Schaumkelle herausnehmen, abschrecken und in einem großen Sieb abtropfen lassen.

Wenn alle Spätzle gegart sind, Butter in einer Pfanne zerlassen und Spätzle kurz durchschwenken.

Käsespätzle

Spätzle nach Grundrezept zubereiten. In einer feuerfesten Schüssel mehrere Lagen Spätzle mit frisch geriebenem Emmentaler übereinander schichten. Zum Abschluss braun geröstete Zwiebeln darüber geben.

Schüssel kurz in den heißen Backofen schieben, damit der Käse schön schmilzt. Wer es besonders würzig liebt, legt statt Emmentaler eine Lage Romadur dazwischen.

Leberspätzle

500 g Mehl, 500 g gehackte Leber (frisch beim Metzger), 4 Eier, eine gute Handvoll fein gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat zu einem Spätzleteig verarbeiten und ca. 1 Stunde ruhen lassen. Mit der Spätzlereibe den Teig wie bekannt verarbeiten. Dabei die Leberspätzle etwas länger im heißen Wasser ziehen lassen.

Fertige Leberspätzle in einer Pfanne mit Butter anrösten und 2-3 verquirlte Eier darüber geben. Mit Kartoffelsalat

und nach Geschmack mit Sauce servieren. Sehr gut schmecken Leberspätzle auch in einer Fleischbrühe mit reichlich geschnittenem Schnittlauch.

Spinatspätzle

250 g frischen Spinat durch den Wolf drehen mit 400 g Mehl, 2-3 Eiern, 1/4 l Wasser, Salz und Muskat zu einem festen Teig verarbeiten. Mit der Spätzlereibe wie gewohnt verarbeiten.

Wenn's schnell gehen soll, nimmt man tiefgekühlten feinen Spinat. Die Spätzle erhalten dann allerdings nicht ihre satte, grüne Farbe. Mit würziger Hackfleischsauce servieren.

Vollkornspätzle

500 g Vollkornmehl mit 4-5 Eiern, etwas Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Wenn Sie das Vollkornmehl mit 1/3 normalem Mehl mischen, wird der Teig etwas lockerer. Mit der Spätzlereibe wie gewohnt verarbeiten.

Fertige Spätzle mit Ei anbraten und mit frischen Salaten servieren.



Krautspätzle

Spätzle nach Grundrezept zubereiten. 1 kg rohes Sauerkraut, eine Handvoll gewürfelte Zwiebeln in heißem Schweineschmalz goldgelb rösten. Angeröstete Spätzle daruntermischen und kurz zusammen in der Pfanne durchschwenken.

Ulmer Spatzen

Spätzleteig nach Grundrezept zubereiten. 200 g gerauchten Schinken und 2 Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Zwiebeln in zerlassener Butter glasig dünsten, den Speck dazugeben und kurz mit anbraten. Abkühlen lassen und mit feingehackter Petersilie unter den Spätzleteig mischen. Mit der Spätzlereibe wie gewohnt verarbeiten. Mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat servieren.

Brätspätzle

125 g Brät, 1 Ei, 1/8 l Milch, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, geriebene Zitronenschale (unbehandelt), Semmelbrösel oder Mehl. Brät mit Milch verrühren, Ei und Gewürze dazugeben. Mit Semmelbrösel oder Mehl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Kräuterspätzle

Spätzleteig nach Grundrezept mit 50 - 100 g frischen, fein gehackten Kräutern der Saison vermischen.

Spaetzle scraper

Basic recipe for "Swabian spaetzle"

Ingredients for 4 people:

500 g flour
5-6 eggs (depending on size)
Salt
Some water

Here's the how to:

Mix the flour, eggs and salt to a firm dough with some cold water. Beat with a spoon until it becomes smooth and starts to form bubbles. Or you can knead the ingredients together with the kneading hook on a mixer.

The dough must be firm, not too thick or too thin. Water must therefore be added carefully. The amount required depends on the size of the eggs used. When you pour the dough into the scraper, it should not fall through the holes. It has the right consistency when no 'drips' of dough form on the bottom of the holes.

Bring a large pan of water to the boil. Add a tablespoon of salt. Rinse the spaetzle scraper with water and hang it on the edge of the pan.

Spoon portions of dough into the scraper and move the spatula back and forth until the portion is finished. Allow the spaetzle to boil for a short time. As soon as they float to the top, remove them with a slotted spoon, rinse with cold water and leave to dry in a large sieve.

When all of the spaetzle have been cooked, melt butter in a frying pan and fry the spaetzle for a short time, stirring constantly.

Cheese spaetzle

Prepare spaetzle according to the basic recipe. In an oven-proof dish, alternate several layers of spaetzle and freshly grated emmental. Finally, add onions fried until brown.

Place the dish in a hot oven for a few moments so that the cheese melts. For more of a kick, replace the emmental with a stronger cheese like Romadur.

Liver spaetzle

Mix together 500 g flour, 500 g chopped liver (fresh from the butcher), 4 eggs, a large handful of freshly chopped parsley, salt, pepper and a pinch of nutmeg to make a spaetzle dough and leave to rest for approx. 1 hour. Push the dough through the spaetzle scraper as usual. Leave the liver spaetzle in hot water slightly longer than for normal spaetzle.

Fry the cooked liver spaetzle in a frying pan with butter, and pour 2-3 beaten eggs over the top. Serve with potato salad and sauce according to taste.

Liver spaetzle are also great in a meat broth with lots of chopped chives.



Spinach spaetzle

Grind together 250 g fresh spinach with 400 g flour, 2-3 eggs, 1/4 l water, salt and nutmeg to form a firm dough. Push the dough through the spaetzle scraper as usual. If you're in a rush, frozen spinach can also be used. However, the spaetzle won't have such a bright green colour. Serve with a peppery minced meat sauce.

Wholemeal spaetzle

Mix 500 g wholemeal flour with 4-5 eggs, some water and salt to form a smooth dough. Mixing the wholemeal flour with 1/3 normal flour will give a looser dough. Push the dough through the spaetzle scraper as usual. Fry the prepared dough with a beaten egg and serve with fresh salad.

Cabbage spaetzle

Prepare spaetzle according to the basic recipe. Roast 1 kg raw sauerkraut and a handful of finely chopped onions in hot pork fat until golden. Mix with the fried spaetzle and stir together in the frying pan for a moment

Ulm spaetzle

Prepare the spaetzle dough according to the basic recipe.

Cut 200 g smoked ham and 2 onions into fine cubes.

Sauté the onions in melted butter until soft and translucent, add the ham and fry together for a moment.

Allow to cool and mix into the spaetzle dough with finely chopped parsley.

Push the dough through the spaetzle scraper as usual.

Serve with sauerkraut or potato salad.

Sausage meat spaetzle

125 g sausage meat, 1 egg, 1/8 l milk, salt, pepper, grated nutmeg, lemon zest (untreated), breadcrumbs or flour.

Mix sausage meat with milk, before adding the egg and seasonings.

Work to a smooth dough with breadcrumbs or flour.

Herb spaetzle

Mix 50–100 g of fresh, finely chopped seasonal herbs into the basic spaetzle dough.



Râpe spéciale «spätzle»

Recette de base pour les «spätzle souabes»

Ingrédients pour 4 personnes:

500 g de farine

5-6 œufs (selon la taille)

Sel

Un peu d'eau

La recette :

Mélanger la farine, les œufs et le sel avec un peu d'eau froide jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Battre la pâte avec une cuillère jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et commence à former des bulles.

Ou: mélanger les ingrédients à l'aide du pétrin du mixeur.

La pâte doit être consistante, ni trop épaisse, ni trop fine. C'est pourquoi il faut doser prudemment l'eau, la quantité nécessaire dépend de la taille des œufs. Lorsque vous versez la pâte dans la râpe à «spätzle», elle ne devrait pas passer à travers les trous. Elle a la bonne consistance lorsque des petites gouttes de pâtes se forment au niveau des trous extérieurs.

Faire bouillir le restant d'eau. Ajouter une cuillère à soupe de sel. Rincer le grattoir à l'eau froide et le suspendre au bord de la casserole.

Ajouter la pâte par portions dans le grattoir et faire des aller-retour avec la «spätzle» jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Laisser cuire brièvement les «spätzle». Dès qu'ils flottent, les retirer avec l'écumoire, les rincer à l'eau froide et les laisser s'égoutter dans une grande passoire.

Lorsque tous les «spätzle» sont cuits, faire fondre du beurre dans une poêle et faire revenir brièvement les «spätzle».

«Spätzle» au fromage

Préparer des «spätzle» en suivant la recette de base. Dans un plat résistant à la chaleur, faire plusieurs couches de «spätzle» avec de l'emmental fraîchement râpé. Ensuite, ajouter des oignons frits dessus.

Mettre le plat dans le four chaud pour que le fromage fonde.

Si vous aimez les plats relevés, utilisez du remoudou à la place de l'emmental.

«Spätzle» au foie

Mélanger 500 g de farine, 500 g de foie haché, 4 œufs, une bonne poignée de persil haché, du sel, du poivre et une pincée de muscade jusqu'à obtention d'une pâte à «spätzle» et laisser reposer environ 1 heure. Préparer les «spätzle» avec la râpe en suivant la recette de base. Laisser les «spätzle» gonfler un peu plus longtemps dans l'eau.

Faire revenir dans une poêle les «spätzle» au foie avec du beurre et ajouter par la suite 2-3 œufs battus.



Servir avec une salade de pommes de terre accompagnée d'une sauce selon votre goût.

Les «spätzle» au foie sont aussi délicieux dans un bouillon de viande avec de la ciboulette hachée.

«Spätzle» aux épinards

Passer 250 g d'épinards frais au hachoir et mélanger avec 400 g de farine, 2-3 œufs, 250 ml d'eau, du sel et de la noix de muscade jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Préparer les «spätzle» avec la râpe comme d'habitude. Si vous n'avez pas le temps, utilisez des épinards congelés. Toutefois, les «spätzle» n'auront pas une couleur verte aussi vive. Servir avec une sauce de viande hachée épicée.

«Spätzle» complets

Mélanger 500 g de farine de blé complet avec 4-5 œufs, un peu d'eau et du sel jusqu'à obtention d'une pâte souple. Si vous mélangez à la farine de blé complet 1/3 de farine normale, la pâte devient encore un peu plus souple. Préparer les «spätzle» avec la râpe en suivant la recette de base.

Faire revenir les «spätzle» cuits avec un œuf et servir avec une salade fraîche.

«Spätzle» à la choucroute

Préparer des «spätzle» en suivant la recette de base. Faire revenir 1 kg de choucroute crue et une poignée d'oignons coupés en dés dans du saindoux chaud jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajouter les «spätzle» cuits et faire revenir brièvement le tout dans la poêle.

Ulm «Spätzle»

Préparer la pâte à «spätzle» en suivant la recette de base.

Couper en petits dés 200 g de jambon fumé et 2 oignons.

Faire blondir l'oignon dans le beurre fondu, ajouter le lard et le faire brièvement revenir. Laisser refroidir, ajouter le persil finement haché et mélanger à la pâte à «spätzle». Préparer les «spätzle» avec la râpe en suivant la recette de base.

Servir avec de la choucroute ou une salade de pommes de terre.

«Spätzle» à la chair à saucisse

125 g de chair à saucisse, 1 œuf, 125 ml de lait, sel, poivre, noix de muscade râpée, zeste de citron râpé (non traité) chapelure ou farine.

Mélanger la chair à saucisse avec le lait, ajouter l'œuf et les épices. Mélanger avec la chapelure ou la farine jusqu'à obtention d'une pâte souple.

Préparer la pâte à «spätzle» en suivant la recette de base.

«Spätzle» aux herbes

Mélanger à la pâte à «spätzle» préparée selon la recette de base 50-100 g d'herbes fraîches de saison finement hachées.
Préparer les «spätzle» avec la râpe en suivant la recette de base.



Rallador de «spätzle»

Receta básica de «spätzle» (fideos suabos)

Ingredientes para 4 personas:

500 g de harina

5-6 huevos (según el tamaño)

Sal

Un poco de agua

Proceda de la siguiente manera:

Revuelva la harina, los huevos y la sal con un poco de agua fría hasta obtener una masa firme y continúe mezclando con un cucharón de cocina hasta que quede lisa y forme burbujas. También puede amasar los ingredientes con el gancho de amasar de la batidora.

La masa debe ser viscosa, ni muy espesa ni muy líquida. Por eso se recomienda añadir el agua con mucha precaución, ya que la cantidad necesaria depende del tamaño de los huevos. Cuando introduzca la masa, ésta no debe escurrirse por los agujeros. La consistencia es correcta si en la parte exterior de los agujeros situados en el fondo no se forman gotas de masa.

Ponga a hervir una cantidad suficiente de agua. Añada una cucharada de sal y revuelva. Enjúage el rallador de «spätzle» con agua fría y cuélgelo en el borde de la olla.

Llene el rallador con porciones de masa y pase la espátula de un lado al otro hasta que se acabe la porción. Deje que los «spätzle» hiervan brevemente. En cuanto floten en la superficie retírelos con una espumadera, enjuágelos brevemente con agua fría y déjelos escurrir en un colador grande.

Una vez que todos los «spätzle» estén cocidos, derrita mantequilla en una sartén y saltéelos brevemente.

«Spätzle» con queso

Prepare los «spätzle» según la receta básica. Apile en una fuente refractaria varias capas de «spätzle» cubriendo cada una de ellas con queso emmental rayado. Finalmente esparza cebolla frita por encima.

Coloque la fuente brevemente en el horno caliente para que el queso se derrita.

Quién prefiera un sabor más intenso puede añadir en medio una capa de queso romadur.

«Spätzle» con hígado

Forme una masa de «spätzle» con 500 g de harina, 500 g de hígado picado (se compra fresco en la carnicería), 4 huevos, un puñado generoso de perejil picado fino, sal, pimienta y una pizca de nuez moscada y déjela reposar aproximadamente 1 hora. Pase la masa por el rallador de «spätzle» según el procedimiento habitual. Sin embargo, deje la masa más tiempo en el agua caliente.



Una vez que estén listos, sofría los «spätzle» de hígado en una sartén con mantequilla y eche por encima 2 o 3 huevos batidos. Sirvalos acompañados de ensalada de patatas y de una salsa a su gusto.

Los «spätzle» de hígado también saben muy bien cocidos en un caldo de carne con abundante cebollino picado.

«Spätzle» con espinaca

Pase 250 g de espinaca fresca por la picadora y mézclela con 400 g de harina, 2 o 3 huevos, 1/4 l de agua, sal y nuez moscada hasta formar una masa firme. Procese la masa con el rallador de «spätzle» según lo habitual. Si se tiene poco tiempo se puede utilizar espinaca congelada. Sin embargo, en ese caso los «spätzle» no adquirirán su color verde brillante. Sirvalos con una salsa de carne picada bien condimentada.

«Spätzle» de harina integral

Forme una masa uniforme con 500 g de harina integral, 4 o 5 huevos, un poco de agua y sal. Si mezcla la harina integral con 1/3 de harina normal, la masa será un poco más ligera. Procese la masa con el rallador de «spätzle» según lo habitual.

Una vez preparados, sofría los «spätzle» con huevo y sívalos con ensalada fresca.

«Spätzle» con chucrut

Prepare los «spätzle» según la receta básica. Dore en grasa caliente de cerdo 1 kg de chucrut crudo y un puñado de cebollas cortadas en dados. Añada los «spätzle» fritos y saltee todo junto brevemente en la sartén.

Gorriones de Ulm

Prepare la masa de «spätzle» según la receta básica.
Corte 200 gramos de jamón ahumado y 2 cebollas en dados pequeños.

Dore las cebollas en mantequilla derretida, añada el jamón y saltee todo junto. Deje enfriar la mezcla y añádala con perejil picado a la masa de «spätzle». Procese la masa con el rallador de «spätzle» según lo habitual.

Sirva con chucrut o ensalada de patatas.

«Spätzle» con picadillo

125 g de picadillo, 1 huevo, 1/8 l de leche, sal, pimienta, nuez moscada rallada, cáscara de limón rallada (sin pesticidas), pan rallado o harina.

Bata el picadillo con la leche, el huevo y añada los condimentos. Forme una masa uniforme con el pan rallado o la harina.

«Spätzle» con hierbas aromáticas

Mezcla la masa de «spätzle» preparada según la receta básica con 50 o 100 g de hierbas aromáticas de temporada, picadas finas.



Grattugia per Spätzle

Recette de base pour les
"spaetzle souabes"

Ingredienti per 4 persone:

500 g di farina

5-6 uova (a seconda della
dimensione)

sale

acqua q.b.

Procedimento:

Mescolare la farina, le uova e il sale con un po' d'acqua fredda così da ottenere una pasta compatta e battere con un mescolatore finché la pasta diventa liscia e fa delle bolle. Oppure impastare gli ingredienti con il gancio impastatore del mixer.

La pasta deve essere densa, né troppo spessa né troppo sottile. Dosare quindi l'acqua con molta attenzione; la quantità necessaria varia a seconda della dimensione delle uova.

Quando versate la pasta, questa non deve scorrere attraverso i fori. Ha la giusta consistenza quando si formano piccole gocce di pasta oltre i fori sulla base.

Portare a ebollizione abbondante acqua.

Aggiungere un cucchiaino di sale.

Lavare la grattugia per Spätzle con acqua fredda e appoggiarla al bordo della pentola.

Mettere a poco a poco la pasta nella grattugia e far scorrere la spatola avanti e indietro finché la pasta non finisce. Far cuocere gli Spätzle per un breve lasso di tempo. Appena vengono a galla, tirarli fuori con la schiumarola, raffreddarli in acqua e scolarli bene in un grande colino.

Quando tutti gli Spätzle sono ben cotti, far sciogliere il burro in una padella e spadellare brevemente.

Spätzle al formaggio

Preparare gli Spätzle secondo la ricetta base. In una pirofila resistente al fuoco disporre uno sopra l'altro vari strati di Spätzle con Emmentaler grattugiato fresco. Per concludere cospargere con cipolle arrostiti.

Mettere la pirofila nel forno caldo per qualche minuto in modo che il formaggio si fonda bene.

Per gli amanti del piccante, disporre nel mezzo uno strato di Romadur al posto dell'Emmentaler.

Spätzle al fegato

Impastare 500 g di farina, 500 g di fegato macinato (fresco di macellaio), 4 uova, una buona manciata di prezzemolo tritato finemente, sale, pepe e un pizzico di noce moscata così da ottenere la pasta degli Spätzle e lasciare riposare per ca. 1 ora. Con la grattugia per Spätzle lavorare la pasta come di consueto.

Dopodiché lasciare gli Spätzle al fegato immersi nell'acqua calda un po' più a lungo.



Quando sono pronti, far saltare gli Spätzle al fegato in una padella con il burro e aggiungere 2-3 uova sbattute. Servire con insalata di patate e salsa a piacere.

Gli Spätzle al fegato sono molto buoni anche in brodo di carne con abbondante erba cipollina sminuzzata.

Spätzle agli spinaci

Impastare 250 g di spinaci freschi a pezzetti con 400 g di farina, 2-3 uova, 1/4 l di acqua, sale e noce moscata così da ottenere una pasta compatta. Con la grattugia per Spätzle lavorare la pasta come d'abitudine. Se si dovesse avere fretta, utilizzare gli spinaci fin surgelati. Gli Spätzle non prenderanno tuttavia il loro colore verde intenso. Servire con ragù.

Spätzle integrali

Impastare 500 g di farina integrale con 4-5 uova, un po' d'acqua e sale così da ottenere una pasta morbida. Se mescolate la farina integrale con 1/3 di farina normale, la pasta diventerà un po' più soffice. Con la grattugia per Spätzle lavorare la pasta come d'abitudine.

Quando sono pronti, far saltare gli Spätzle con l'uovo e servire con insalate fresche.

Spätzle ai crauti

Preparare gli Spätzle secondo la ricetta base. Far dorare 1 kg di crauti crudi e una manciata di cipolle tagliate a dadini nello strutto caldo. Aggiungere gli Spätzle rosolati e farli saltare brevemente in padella.

Ulmer Spatzen

Preparare la pasta degli Spätzle secondo la ricetta base.

Tagliare 200 g di prosciutto affumicato (speck) e 2 cipolle a dadini fini. Far imbrionire le cipolle nel burro fuso, aggiungere lo speck e far rosolare brevemente. Lasciar raffreddare e mescolare alla pasta degli Spätzle con il prezzemolo tritato finemente. Con la grattugia per Spätzle lavorare la pasta come d'abitudine. Servire con crauti o insalata di patate.

Spätzle di carne

125 g di carne trita, 1 uovo, 1/8 l di latte, sale, pepe, noce moscata grattugiata, buccia di limone grattugiata (non trattata), pane grattugiato o farina. Amalgamare la carne trita con il latte, aggiungere l'uovo e le spezie. Impastare con il pane grattugiato o la farina così da ottenere una pasta morbida.

Spätzle alle erbe

Preparare la pasta degli Spätzle secondo la ricetta base e unire 50 - 100 g di erbe di stagione fresche, tritate finemente.

德式鸡蛋面疙瘩

施瓦本式鸡蛋面疙瘩基本食谱

4人量所需材料:

500克面粉

5-6只鸡蛋(视大小而定)

盐

适量水

做法:

将面粉、鸡蛋、盐和适量冷水搅拌成一块结实的面团，用锅勺不断搅打，直至面团表面光滑并产

生气泡。或可用电动搅拌器的揉面钩揉捏面团。面团必须结实，既不太稠也不太稀。因此请谨慎加水，所需水量视鸡蛋大小而定。面团应达到

一定的粘稠度，使其在注入刨器后不会自行从小孔快速流出。当面团在小孔外侧底面上没有形成一个一个小面滴时，说明面团达到了合适的粘稠度。

将一大锅水烧开。加入一汤匙盐。用水冲洗德式鸡蛋面疙瘩刨，将其挂置到锅沿上。将面团分多份注入刨器，用刮板来回刨刮，直至面团全部做成面疙瘩落入锅中。将面疙瘩煮沸。

一旦面疙瘩浮出水面，即用漏勺捞出，用冷水冲一下，然后放入大筛子中沥干水份。所有面疙瘩都煮熟后，将黄油放入平底煎锅中融化，然后加入面疙瘩煎一下，并不断搅拌。

奶酪鸡蛋面疙瘩

按基本菜谱准备好面疙瘩。将面疙瘩分多层放到一个耐火的烤盘中，每层中间夹放现刨的埃曼塔勒尔 (Emmentaler) 奶酪丝。最后撒上煎成金棕色的洋葱丝。

将烤盘放入已预热的烤箱中，短时烘烤至奶酪融化即可。

喜好味浓食物者可用罗马杜尔 (Romadur) 取代埃曼塔勒尔奶酪夹入面疙瘩层之间。

肝泥鸡蛋面疙瘩

将 500 克面粉、500 克剁碎的肝末(肉店购买的新鲜肝)、4 个鸡蛋、一大把剁碎的欧芹、盐、胡椒粉和一小撮肉豆蔻粉混合，揉捏成面疙瘩团，静放约 1 小时。用德式面疙瘩刨按基本菜谱所述将面团制作成面疙瘩。请注意肝泥面疙瘩在热水中的浸煮时间应比普通面疙瘩稍长。

将做好了肝泥面疙瘩放入加了黄油的平底煎锅中稍煎，将 2-3 个鸡蛋打散成蛋液后浇到面疙瘩上。可搭配土豆沙拉，还可根据个人口味搭配酱汁食用。

将肝泥面疙瘩放入肉汤，再撒上大量葱花，也是一道美味的佳肴。

菠菜鸡蛋面疙瘩

将 250 克新鲜菠菜用绞肉机绞碎，与 400 克面粉、2-3 个鸡蛋、1/4 升水、盐和肉豆蔻粉一起搅拌成一个结实的面团。用德式面疙瘩刨按基本菜谱所述将面团制作成面疙瘩。要省时的话也可使用冷冻菠菜沫。但这样做出来的面疙瘩其绿色色泽不如采用新鲜菠菜时那样饱满。

配以香浓肉糜酱汁食用。

全麦鸡蛋面疙瘩

将 500 克全麦面粉与 4-5 个鸡蛋、适量水和盐搅拌到一起，揉捏成一个柔韧的面团。如果在全麦面粉中加入 1/3 普通面粉的话，面团会稍松软些。用德式面疙瘩刨按基本菜谱所述将面团制作成面疙瘩。

将做好的面疙瘩与鸡蛋一起煎炒，配以新鲜生菜沙拉食用。

卷心菜鸡蛋面疙瘩

按基本菜谱制作面疙瘩。将1千克生卷心菜和一大把洋葱丁一起放入热猪油中煎至金黄色。将稍煎过的面疙瘩混入，在平底煎锅中搅拌均匀即可。

乌尔姆鸡蛋面疙瘩

按基本菜谱制作面疙瘩团。

将 200 克烟熏火腿和 2 个洋葱头切成细丁。

将洋葱丁放入融化了的黄油中煎至光滑发亮，加入火腿丁稍煎。冷却后与剁碎的欧芹一起拌入面疙瘩团中。用德式面疙瘩刨按基本菜谱所述将面团制作成面疙瘩。

配以德国泡菜（酸菜）或土豆沙拉食用。



香肠肉馅鸡蛋面疙瘩

125 克香肠肉馅、1 个鸡蛋、1/8 升牛奶、盐、胡椒粉、磨碎的肉豆蔻仁、磨碎的柠檬皮（表面未经处理）、面包粉或面粉。

将香肠肉馅与牛奶混合、加入鸡蛋和调料。与面包粉或面粉一起搅拌成一个柔韧的面团。

香草鸡蛋面疙瘩

在按基本菜谱制作的面疙瘩团中掺入 50 - 100 克剁碎的新鲜时令香草。

