

Burgis Gastro-Kloßteig



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
1 kg	12 x 1 kg	9/10	67	26 T.	500109
2,5 kg	4 x 2,5 kg	9/10	76	26 T.	500110
5 kg	2 x 5 kg	9/10	76	26 T.	500111

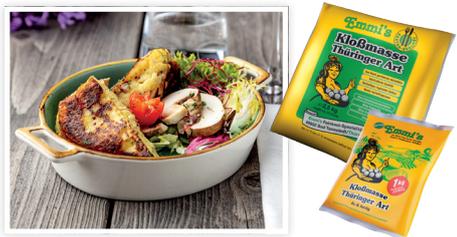


Zubereitung:

Teig portionieren und zu kompakten Klößen formen. 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.

Emmi's Kloßmasse „Thüringer Art“



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
1 kg	12 x 1 kg	9/10	67	26 T.	500140
2,5 kg	4 x 2,5 kg	9/10	76	26 T.	500145

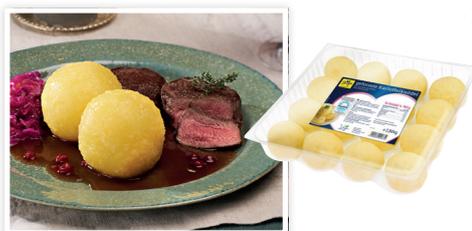


Zubereitung:

Teig mit den Händen durchkneten und zu Klößen in beliebiger Größe formen. 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.

Burgis geformte Kartoffelknödel



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
90 g	4 x 20 x 90 g	6	36	21 T.	500690
180 g	3 x 16 x 180 g	6	36	21 T.	500437



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech

90 g: 19 Minuten

180 g: 30 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die Knödel in einem ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben.

90 g: Mit Deckel mindestens 20 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

180 g: Mit Deckel mindestens 28 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Burgis geformte Kartoffelknödel, gefüllt mit Brotwürfeln



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
90 g	4 x 20 x 90 g	6	36	21 T.	500691
125 g	4 x 20 x 125 g	6	36	21 T.	500447
180 g	3 x 16 x 180 g	6	36	21 T.	500223



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech

90 g: 19 Minuten

125 g: 21 Minuten

180 g: 25 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die Knödel in einem ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben.

90 g: Mit Deckel mindestens 20 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

125 g: Mit Deckel mindestens 30 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

180 g: Mit Deckel mindestens 35 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Burgis Knödelinos®



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
25 g	5 x 60 x 25 g	6	36	21 T.	500449



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech
10 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die Knödel in einem ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben.
Mit Deckel mindestens 15 Minuten ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.

Burgis geformte Semmelknödel



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
90 g	4 x 20 x 90 g	6	36	21 T.	500692
150 g	3 x 16 x 150 g	6	36	21 T.	500242



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

100 °C, 100 % Dampf, geöltes Lochblech

90 g: 17 Minuten

150 g: 24 Minuten

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: Die Knödel in einem ausreichend großen Topf in kochendes Salzwasser geben.

90 g: Mit Deckel mindestens 20 Minuten kochen lassen.

150 g: Mit Deckel mindestens 30 Minuten kochen lassen.

Burgis Schupfnudeln



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
-------	--------------	-------------	-------------	---------	----------

1 kg	10 x 1 kg	10	70	26 T.	300165
------	-----------	----	----	-------	--------



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

Kombidampf: 220 °C, 80 % Dampf
Geöltes, emailliertes Blech (20 mm)
8 Minuten, Schupfnudeln leicht einölen

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

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

Burgis Eierspätzle



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
-------	--------------	-------------	-------------	---------	----------

1 kg	10 x 1 kg	10	70	28 T.	300114
------	-----------	----	----	-------	--------



2,5 g	4 x 2,5 g	9	63	28 T.	300115
-------	-----------	---	----	-------	--------



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

Kombidampf: 80 % Dampf, 20 % Hitze
GN 1/1 65 mm ungelocht
4 Minuten
Spätzle leicht einölen

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

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 abschwenken.

Mikrowelle: Portionsweise in einem geschlossenen Gefäß in der Mikrowelle erhitzen (4–6 Minuten, 600 Watt)

Burgis Knöpfe



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
-------	--------------	-------------	-------------	---------	----------

2,5 kg	4 x 2,5 kg	9	63	21 T.	300171
--------	------------	---	----	-------	--------



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

Kombidampf: 80 % Dampf, 20 % Hitze
GN 1/1 65 mm ungelocht
4 Minuten
Knöpfe leicht einölen

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

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 abschwenken.

Mikrowelle: Portionsweise in einem geschlossenen Gefäß in der Mikrowelle erhitzen (4–6 Minuten, 600 Watt)

Burgis Eierspätzle „Schwäbische Art“ wie handgeschabt



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
-------	--------------	-------------	-------------	---------	----------

2,5 kg	4 x 2,5 kg	9	63	21 T.	300439
--------	------------	---	----	-------	--------



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

Kombidampf: 80 % Dampf, 20 % Hitze
GN 1/1 65 mm ungelocht
4 Minuten
Spätzle leicht einölen

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

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 abschwenken.
Mikrowelle: Portionsweise in einem geschlossenen Gefäß in der Mikrowelle erhitzen (4–6 Minuten, 600 Watt)

Burgis Gnocchi



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
-------	--------------	-------------	-------------	---------	----------

1 kg	10 x 1 kg	10	60	26 T.	300197
------	-----------	----	----	-------	--------



Garzeiten Kombidämpfer: **RATIONAL**

Kombidampf: 80 % Dampf, 20 % Hitze
GN 1/2 40 mm ungelocht
4 Minuten
Gnocchis leicht einölen

Weitere Zubereitungsmöglichkeiten:

Topf: In einem großen Topf 2 l Wasser mit 1 TL Salz aufkochen und die Gnocchi hineingeben. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel abnehmen und servieren.
Pfanne: Die Gnocchi in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter oder Öl leicht anbraten und würzen, gelegentlich wenden.

Burgis Reibekuchenteig



Menge	Kartoninhalt	Karton/Lage	Pal.-Faktor	Restlz.	Art.-Nr.
-------	--------------	-------------	-------------	---------	----------

5 kg	–	18	90	17 T.	300459
------	---	----	----	-------	--------



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.