Microplane® International GmbH & Co. KG
Schnackenburgallee 41d
22525 Hamburg
Germany
Tel: +49 (0)40 8971 286 0
Fax: +49 (0)40 8971 286 69
Email: info@microplaneintl.com
Website: www.microplaneintl.com

Microplane® USA
614 SR 247
Russellville, AR 72802, USA
Tel: +1.800.555.2767
Email: kitcheninfo@microplane.com

Wir informieren Sie regelmäßig
über aktuelle Themen,
Tipps und Tricks uvm.
Folgen Sie uns auf:

@microplaneintl
@microplaneintl
/Microplaneintl

Über uns

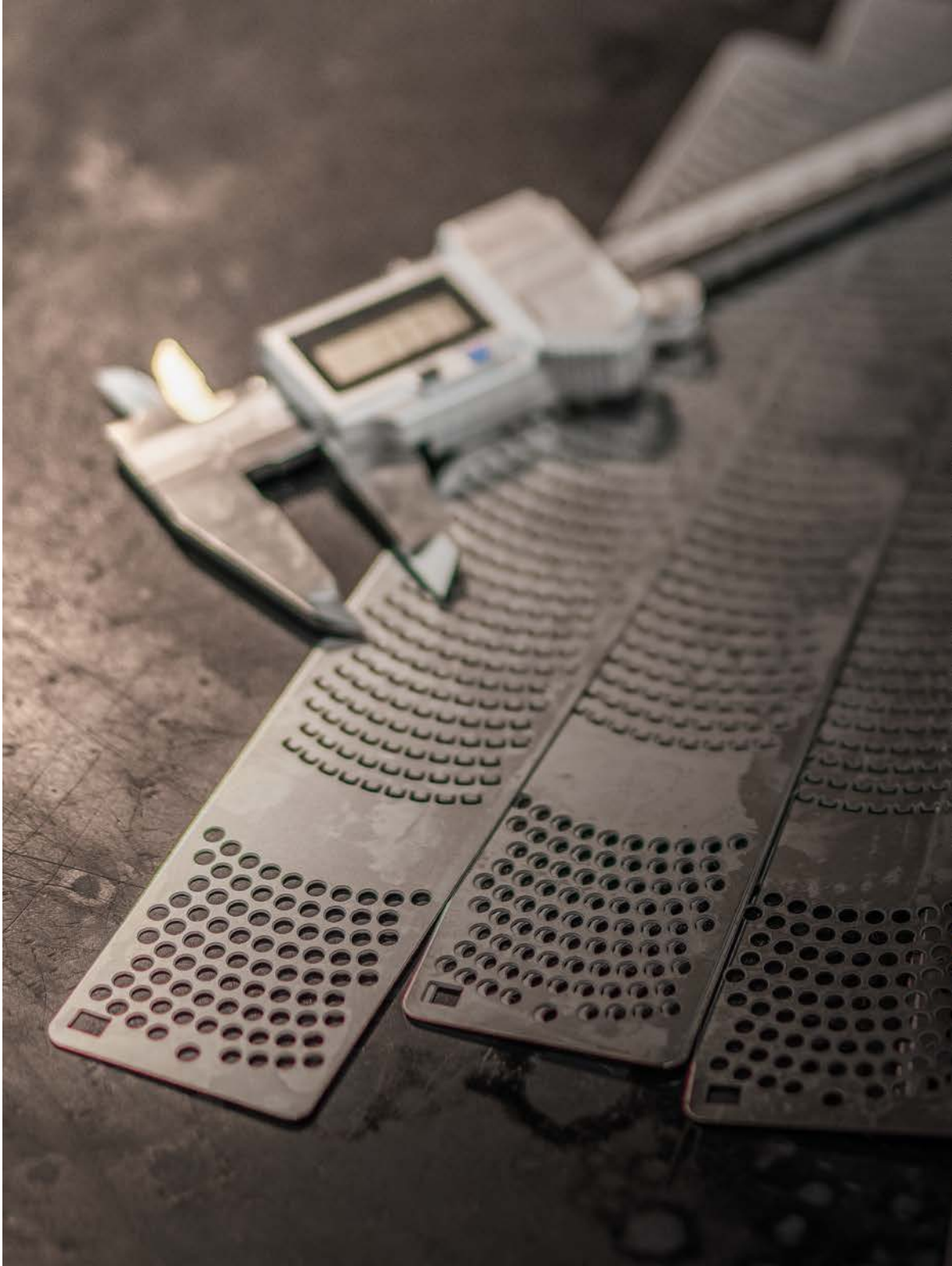
UNSERE GESCHICHTE...
Aus der Holzwerkstatt in die Küche...

Profi- und Hobbyköche weltweit sind mittlerweile mit der Geschichte Microplanes® vertraut: Der große Moment für Microplane® kam im Jahre 1994, als eine kanadische Hausfrau einen Orangenkuchen backen wollte. Aus Frust über Ihre alte Küchenreibe probierte sie ein neues Werkzeug aus, eine Microplane® Holzraspel. Die Klinge glitt mühelos über die Orange und der Abrieb fiel so leicht und locker von der Reibe, wie Schneeflocken vom Himmel. Diese Entdeckung, dass die winzigen rasiermesserscharfen Klingen der Holzraspel auch Lebensmittel fein reiben und schneiden können, legte den Grundstein für den Erfolg der revolutionären Microplane® Küchenreiben.

Weltweit anerkannt als Pionier in der Herstellung von photo- geätzten Küchenreiben, setzte Microplane® einen neuen Standard in der Entwicklung und Funktionalität. Das innovative Photo- Etching- Herstellungsverfahren ist darauf spezialisiert, langlebige und extrem scharfe Schneidkanten zu produzieren.

Die messerscharfen Microplane® Klingen - Made in USA - schneiden die Lebensmittel präzise, ohne dass diese zerdrückt oder zerquetscht werden. Die Lebensmittel gleiten sanft und mühelos über die Reibfläche, ohne dass das Reibgut an den Schneidkanten kleben bleibt. Sobald etwas gerieben wird spürt und sieht man den Unterschied. Die Microplane® Reiben liefern jedes Mal das perfekte Reibergebnis.

Perfektioniert in über 50 Jahren Erfahrung, wurden die Microplane® Reiben zum must- have für jeden Profi-und Hobbykoch und eroberten weltweit einen festen Platz in vielen Küche und Restaurants.



Microplanes® innovatives Photo- Etching- Herstellungsverfahren

Die Microplane®- Reiben setzen sich durch ihre langlebigen und extrem scharfen Schneidkanten deutlich von herkömmlichen Reiben ab. Diese werden durch das sehr aufwendige und einzigartige photochemische Verfahren hergestellt, welches Microplane® in über 50 jähriger Erfahrung optimiert hat.

Wie funktioniert das Photo- Etching- Verfahren?

Microplane® verwendet dafür hochwertige Platten aus Edelstahl, die mit einem lichtundurchlässigen Film bedeckt werden und dadurch bestimmte Flächen abdeckt bzw. schützt. Daraufhin wird ein Foto auf die Platte übertragen, das die genaue Form und Größe der Schneidkanten vorgibt und somit als Schablone dient. Auf diese Platten wird eine Eisenchlorid-Lösung gesprüht, welche die ungeschützten Stellen wegätzt und so die extrem scharfen Schneidkanten von Microplane® präzise formt. Sobald dieser Prozess abgeschlossen ist, ist das Timing sehr entscheidend da die chemische Flüssigkeit den schwächsten Punkt, die Schneidkante, weiterhin angreift. Dies ist der Moment in dem unser einseitiges Photo- Etching- Herstellungsverfahren von großem Vorteil ist.

Anschließend werden die Zähne hoch gestellt um den perfekten Schneidewinkel herzustellen, mit dem eine große Auswahl an Lebensmitteln mühelos und effizient gerieben werden kann.

Pflege & Handhabung Hilfreiche Tipps

Reinigung leicht gemacht

Gleich nach dem Reiben mögliche Reste leicht abklopfen und unter fließendem Wasser abspülen und trocknen lassen.

Flexibel, sicher und stabil

Jede unserer Reiben ist mit einem rutschfesten Gummifuß ausgestattet. Dadurch kann man beim Verarbeiten der Lebensmittel die Reibe schräg halten und sie sicher auf und in Schalen oder Töpfen sowie auf verschiedenen Oberflächen benutzen. Stabilität ist durch den Gummifuß geboten.

Langlebigkeit der Klingen garantieren

Reiben ohne Kraftaufwand.
Handwäsche anstelle von Spülmaschine.
Schutzhülle verwenden.

Müheloses Dosieren & Reiben

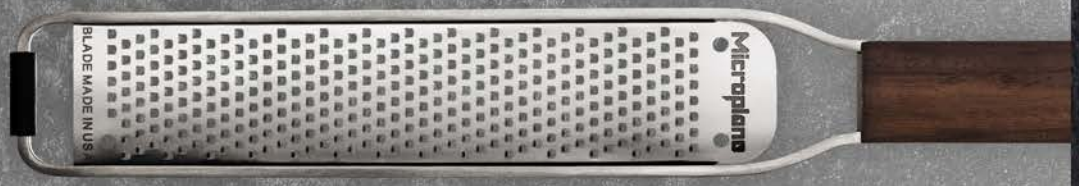
Man dreht den Zester oder die feine Klinge mit der Unterseite nach oben und zieht die Reibe über das Lebensmittel in der Hand. Dadurch sammelt sich das Reibgut in der Rückseite der Klinge und Sie können das Geriebene einfach auffangen und dosieren. Besonders geeignet für Käse, Nüsse und Zitrusschalenabrieb.

Sichere Aufbewahrung

Jedes Microplane Produkt ist mit einer Schutzhülle ausgestattet. Bei Aufbewahrung in einer Schublade diese auf die Reibe setzen, damit die Finger beim Griff in die Schublade geschützt sind. Die Abdeckung gewährt auch die Langlebigkeit unserer scharfen Klingen.

Reiben ohne Kraftaufwand

Durch die Schärfe der Klingen gleiten Lebensmittel ohne jeglichen Druck mühelos über die Oberfläche.



Eigenschaften & Vorteile

Lebensmittel werden präzise geschnitten, nicht zerrissen

Photo - geätzte, rasiermesserscharfe Edelstahlklingen – Made in USA

Reiben ohne Kraftaufwand für optimale Ergebnisse

Natürliches Aroma entfaltet sich, der Geschmack wird verstärkt

Klingenvielfalt

Zester Klinge

Reibergebnis

Unsere berühmte Zesterklinge reibt sehr fein und kreiert ein weiches, sehr luftiges Reibergebnis. Die Klinge ist ideal geeignet für alle Lebensmittel, die man ganz fein reiben möchte.

Lebensmittel & Gerichte

- Reiben von Zitrusschalen, um frische Salatsoßen, Zitronen- Crème- brulée, hausgemachte Kuchen oder Kekse mit natürlichen Aromen zu verfeinern
- Parmesan reiben, frisch über Spaghetti Bolognese, Risotto oder Caesar- Salat

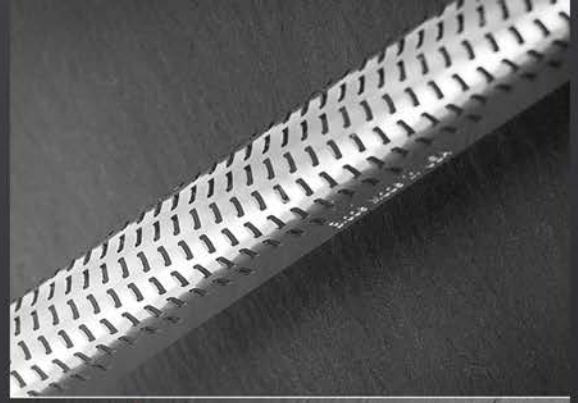
Gewürzklinge

Reibergebnis

Die Gewürzreibe ist die feinste Klinge aus unserem Sortiment, mit der man harte Gewürze in feinsten Puder verwandeln kann.

Lebensmittel & Gerichte

- Besonders geeignet um Muskatnüsse, Zimt, Sternanis, Tonkabohnen oder Schokolade ganz fein zu reiben
- Ideal um Desserts zu dekorieren, Getränke, wie heiße Schokolade oder spritzige Cocktails
- Fein geriebene Muskatnuss veredelt Kartoffelpüree, Suppen oder Soßen



Feine Klinge

Reibergebnis

Die feine Klinge erschafft eine sehr zarte und feine Textur der geriebenen Lebensmittel. Durch das extrem feine und reichhaltige Aroma können Sie den Geschmack auf dem Gericht und auf den Geschmacksknospen intensivieren. Lebensmittel, die mehr Feuchtigkeit enthalten, wie Ingwer, Knoblauch oder Chili bekommen eine Püree- artige Textur.

Lebensmittel & Gerichte

- Ideal für den Abrieb von Zitrusfrüchten, ohne an die Bitterstoffe zu gelangen für herzhafte Gerichte und Dressings, wunderbar auch als Backzutat
- Auch geeignet um harte Gewürze, wie Muskatnuss, Zimt, Tonkabohnen oder auch Schokolade zu reiben

Sternenklinge

Reibergebnis

Die Sternenklinge ist ideal um eine Schneeflocken-ähnliche, pudrige Textur herzustellen. Das Reibergebnis ist sehr fein und fluffig.

Lebensmittel & Gerichte

- Frisch geriebener pudriger Parmesan für Vorspeisen, Salate, Suppen, Pasta, Risotto und für viele leckere Soßen
- Ingwer ganz fein reiben für asiatische Gerichte oder um einen Tee frisch aufzubrühen
- Schokolade oder Zimt in Desserts oder Getränke reiben, um diese zu verfeinern

Grobe Klinge

Reibergebnis

Mit der groben Klinge reibt man feine Streifen, die geringfügig gröber sind, als die der feinen Klinge.

Lebensmittel & Gerichte

- Parmesan oder alten Pecorino reiben, um zum Beispiel Minestrone zu würzen
- Ideal anwendbar für eine große Auswahl von Früchten und Gemüse, wie Birnen, Äpfel, Kokosnuss, Nüsse, Karotten oder Ingwer
- Schalotten, Zwiebeln, Knoblauch oder Ingwer so fein reiben, um Aromen beim Kochen hinzuzufügen
- Ingwer reiben, um Suppen oder asiatische Gerichte zu würzen oder auch frischen Ingwer-Tee zu zaubern
- Baby Brei aus Möhren oder Äpfeln zubereiten

2-Wege-Schneide

Reibergebnis

Mit der 2-Wege-Schneide kann man mühelos vor und zurück reiben. Das Reibergebnis sind feine, etwas breitere Streifen, ähnlich wie bei der großen Raspel nur zarter und dünner.

Lebensmittel & Gerichte

- Für alle Lebensmittel geeignet, die eine etwas stärkere Textur brauchen, wie Zucchini, Hartkäse oder Kohl
- Hart- und Weichkäse reiben für Omeletts, Soufflés, Gratins und andere kulinarische Höhepunkte.
- Zwiebeln und Kartoffeln reiben, für Rösti
- Schokolade reiben für Desserts
- Karotten oder Radieschen reiben für vitaminreiche Salate

Sehr grobe Klinge

Reibergebnis

Die sehr grobe Klinge kreiert längliche Stifte, ähnlich wie Julienne nur etwas breiter und dicker. Wenn man den Geschmack eines Lebensmittels hervorheben möchte, ist diese Klinge ideal.

Lebensmittel & Gerichte

- Reiben von Hart- und Weichkäse für Salate, Tacos oder Pizza
- Kohl reiben, für Krautsalat
- Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Zucchini und vieles mehr reiben, für Aufläufe, Omeletts und Eintöpfe
- Beim Backen kalte Butter in den Teig reiben
- Desserts mit Schokolade oder frisch geriebener Kokosnuss garnieren

Große Raspel

Reibergebnis

Zaubern Sie anmutige Dekorationen auf Ihre Gerichte und kreieren Sie wunderschön angerichtete Speisen. Das Reibergebnis der Großen Raspel sind feine, breite Späne. Sie sehen nicht nur schön aus, sondern erzeugen auch einen individuellen und sehr intensiven Geschmack durch Ihre Textur.

Lebensmittel & Gerichte

- Vorspeisen wie Carpaccio, Salate oder Panini mit Käsespänen verzieren
- Dünne Knoblauchspäne für herzhafte Gerichte reiben
- Schokolade auf Torten, Kuchen oder Desserts garnieren

XL- Grobe Klinge

Reibergebnis

Die XL-grobe Klinge kreiert breite Stifte aus Lebensmittel und ist gut geeignet um den Geschmack eines einzelnen Lebensmittels hervor zu heben oder um größere Mengen zu reiben.

Lebensmittel & Gerichte

- Ideal um Lebensmittel mit einer größeren Oberfläche zu reiben, wie Zucchini, Kartoffeln, Kohl und vieles mehr
- Kürbissuppe mit frisch geriebenem Kürbis zaubern
- Gulasch mit geriebenen Karotten im Geschmack intensivieren
- Weichen Käse über Kartoffel- oder Gemüseaufläufe reiben

Master Serie

Eleganter Walnussholzgriff, aus Kentucky USA

Stylischer, stabiler Rahmen

Rutschfester Gummifuß für stabilen Halt

Zester / Fein / Grob / 2-Wege-Schneide / Sehr Grob

Zester

Grob

2-Wege-Schneide

Zester

Premium Classic Serie

Gewürzklinge / Zester

Ergonomischer soft-touch Griff für maximalen Komfort

Charakteristisch lang und schmal

Kratzfeste Kunststoff-Füße

Gourmet Serie

Ergonomischer soft-touch Griff für maximalen Komfort

Rutschfester Gummifuß für Stabilität

Sternenklinge / Fein / Grob / 2-Wege-Schneide / Große Raspel / Sehr grob / XL- Grob

Grob

Große Raspel

Sehr grob

Fein

2-Wege-Schneide

Professional Serie

Fein / Grob / 2-Wege-Schneide / Große Raspel / Sehr Grob

Ergonomischer Griff für maximalen Komfort

Komplett gefertigt aus hochwertigem Edelstahl

Rutschfester Gummifuß für Stabilität

Elite Serie

Ergonomischer soft-touch Griff für maximalen Komfort

Rutschfeste Unterseite sorgt für zusätzliche Stabilität

Schutzhülle dient umgedreht gleichzeitig als Auffangbehälter und Messbecher

Zester / Fein / 2-Wege-Schneide / Sehr Grob

Sehr Grob

Fein

Sehr Grob

2-Wege-Schneide

Zester

Home Serie

Fein / 2-Wege-Schneide / Sehr Grob

Ergonomischer soft-touch Griff für maximalen Komfort

Riffelung am Griff sorgt für eine gute Handhabung

Specialty Serie

TURMREIBE

KRÄUTERSCHNEIDER 2IN1

ROTIERENDE REIBE

FLEXI ZESTI™

WIEGEMESSER FÜR SALAT UND KRÄUTER

SPIRALSCHNEIDER

KNOBLAUCHSCHNEIDER

VIERKANTREIBE

INGWER REIBE 3IN1

MULTI-ZITRUSREIBE

KÄSEMÜHLE

CUBE

VERSTELLBARER HOBEL MIT JULIENNEKLINGEN-EINSATZ

CUP SCHOKO / GEWÜRZ REIBE

PIZZA SCHNEIDER

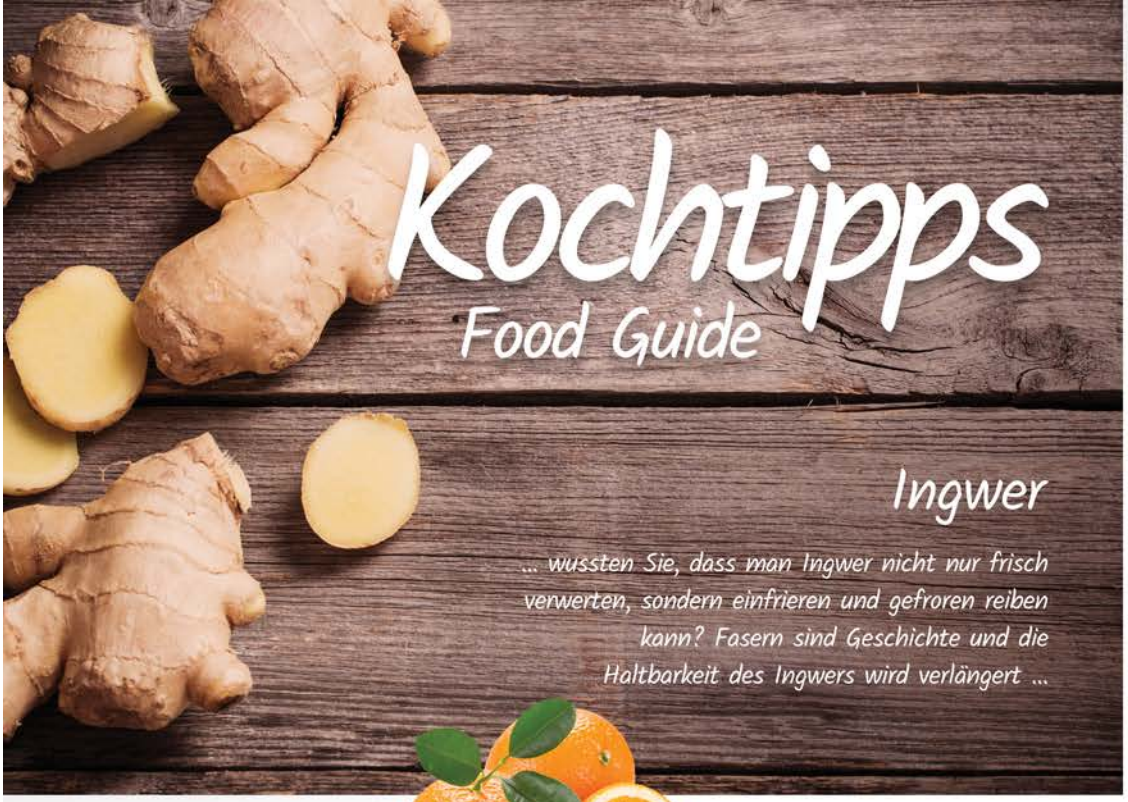
SCHUTZ-HANDSCHUH

Turmreibe

Rotierende Reibe

Spiralschneider

Kräuterschneider 2in1



Kochtipps
Food Guide

Ingwer

... wussten Sie, dass man Ingwer nicht nur frisch verwerten, sondern einfrieren und gefroren reiben kann? Fasern sind Geschichte und die Haltbarkeit des Ingwers wird verlängert ...

Zitrusfrüchte

... wussten Sie, dass man die Früchte einfrieren und in Gänze reiben kann? Sie haben dann die Ballast- und Bitterstoffe der weißen Schale, das Fruchtfleisch und die Kerne. Die gesunden Zutaten sind gut für den Körper und bereichern Irish Stew und Osso buco im Geschmack. Oder man kocht leckere Zitronenmarmelade mit den groben Zitronenstücken ...

Parmesan

... nachgesagt werden ihm viele gute Wirkungen für den Leib. Reich an Calcium, Vitamin D, Proteinen und Mineralien ist er gleichzeitig arm an Cholesterin und Laktose und somit ein Genuss für Jedermann. Mit all unseren Reiben können Sie Parmesan oder anderen harten Käse mühelos reiben ...

Zimt

... Zimt ist nicht nur lecker und gibt vielen Gerichten erst den richtigen Pfiff, sondern trägt auch zu Ihrer körperlichen Gesundheit bei. Verarbeiten Sie Zimtstangen zu frischem und aromatischem Pulver, das man über Apfel- oder Pflaumenkuchen streuen kann. Cocktails, Cappuccino, Glühwein und Schokolade werden zum Hingucker und Gaumenschmaus durch den fein geriebenen Zimt. Der Geschmack wird verstärkt, das Aroma kann sich voll entwickeln ...

Kartoffeln

... wussten Sie schon, dass man um Soßen oder Gulasch anzudicken die natürliche Stärke der Kartoffel benutzen kann, indem man diese mit dem Zester ganz fein reibt und dadurch die Stärke erhält. Endlich keine Klumpen mehr ...

Muskatnuss

... der Geschmack von frisch geriebener Muskatnuss ist unvergleichlich. Sie gibt Drinks, wie Cocktails oder heißer Schokolade die spezielle Note und verfeinert den Geschmack von Suppen, Soßen, Kartoffelpüree, Rosenkohl oder Blumenkohl ...

Nüsse

... wir sollten nicht nur in der kalten Jahreszeit Nüsse verzehren. Reich an ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen, Mineralstoffen und bei Mandeln sogar Folsäure, ist der Verzehr einer kleinen Menge täglich gesundheitsfördernd. Mit dem Zester, der Feinen und der Groben Klinge reibt man Nüsse sehr fein und kann das Reibgut frisch und lecker auf Salate, Müsli, Jogurts, Smoothies streuen oder als Dekoration auf Torten oder Kuchen verwenden ...

ZUTATEN

- 1 Chilischote (klein)
- 40 g Oliven
- 20 g getrocknete Tomaten (in Öl)
- 3 Zucchini
- 50 ml Gemüsebrühe
- 40 g Pinienkerne
- 0,5 Zitronen (Abrieb)
- 0,5 Limetten (Abrieb und Saft)
- 1 EL Olivenöl
- Olivenöl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer

KÜCHE UND CO

- Spiralschneider
- Zester Reibe
- Messer
- Schneidebrett
- Pfanne

Abendessen mit 7 Zutaten

ZUCCHINI-SPAGHETTI MIT ZITRONENSOßE

Die Zucchini-Spaghetti in Kombination mit der Zitronensoße repräsentieren den wahren Geschmack des Frühlings. Es ist ein leichtes und wunderbares Abendessen für Wochentage.

#1

Chilischote fein würfeln. Oliven und Tomaten grob schneiden. Zucchini mit dem Spiralschneider schneiden.

> Messer, Schneidebrett, Spiralschneider
> 1 Chilischoten, 40 g Oliven, 20 g Tomaten, 3 Zucchini

#2

Zucchini in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in etwas Olivenöl anbraten. Gemüsebrühe hinzugeben und für ca. weitere 5 – 7 Min. anbraten bis sie weich sind.

> Pfanne, 50 ml Gemüsebrühe, Olivenöl zum Anbraten

#3

In einer separaten, fett-freien Pfanne die Pinienkerne über mittlerer Hitze für ca. 2 – 3 Min. rösten. Dann die Chilis, Tomaten und Oliven hinzugeben und für ca. weitere 2 – 3 Min. anbraten.

> Pfanne, Kochlöffel
> 40 g Pinienkerne

#4

Zitronenabrieb sowie Limettensaft und – abrieb in die Pfanne geben.

> Zester Reibe, 0,5 Zitronen (Abrieb), 0,5 Limetten (Abrieb und Saft)

#5

Zucchini mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl hinzugeben und gut umrühren um alles gut zu vermischen. Als leichtes, mediterranes Abendessen genießen!

> 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Reise um die Welt

MATCHAEIS

Matchaeis ist ein elegantes Dessert und perfekt um den Gaumen nach einem reichhaltigen Essen zu erfrischen.

#1

Einen Teil der Schlagsahne steif schlagen.

> Handrührgerät mit Rührbesen
> 300 ml Schlagsahne

#2

Die restliche Sahne und Milch in einen Topf füllen und zum Köcheln bringen. Sofort Zucker und Matchapulver hinzufügen. Verrühren. Hitze reduzieren und ca. 1 Min. weiter köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen.

> Topf, Schneebesen
> 200 ml Schlagsahne, 300 ml Milch, 70 g Zucker, 20 g Matchapulver

#3

Eigelbe, Honig und Limettensaft in eine Schüssel geben. Schüssel auf einen Topf mit kochendem Wasser stellen. Limettenabrieb hinzufügen und ca. 3 – 4 Min. rühren bis die Soße eindickt. Ganz vorsichtig sein und die Mischung nicht überhitzen.

> feine Reibe, großer Topf, große Schüssel, 8 Eigelbe, 100 g Honig, 2 Limetten

#4

Eigelbmischung vom Herd nehmen. Mit der Matchasahne verrühren. Zum Abkühlen über ein Eisbad stellen und ca. 3 – 4 Min. weiterrühren.

> Schneebesen Eiswürfel für Eisbad

#5

Steife Schlagsahne unter die Matcha-Ei-Mischung heben. Gut vermengen. In der Tiefkühltruhe ca. 15 – 18 Stunden einfrieren. Nach Belieben mit frischen Beeren oder Minzblättern garnieren. Genießen!

> Gummispatel, frische Beeren oder Minze zum Servieren

ZUTATEN

- 500 ml Schlagsahne (aufgeteilt) - 300 ml Milch
- 70 g Zucker
- 20 g Matchapulver
- 8 Eigelbe
- 100 g Honig
- 2 Limetten
- Eiswürfel für Eisbad
- frische Beeren und/oder Minze zum Servieren

KÜCHE UND CO

- Handrührgerät mit Rührbesen - Topf
- Schneebesen
- feine Reibe
- großer Topf
- große Schüssel - Gummispatel

ZUTATEN

- 250 g Knollensellerie
- 250 g Äpfel
- 40 ml Zitronensaft
- 80 g Crème fraiche
- 100 g Walnüsse
- 20 g Petersilie
- 150 g Trauben
- 150 g Stangensellerie
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

KÜCHE UND CO

- Messer
- Schneidebrett
- Reibe – Sehr Grob
- Große Schüssel
- Kochlöffel
- Zitronenpresse (optional)

WALDORFSALAT

Ein frischer und knackiger Waldorfsalat, übersät mit Äpfeln, Sellerie und Walnüssen. Er ist eine köstliche, winterliche Beilage und einfach zu machen.

#1

Schale des Knollenselleries abschneiden. Knollensellerie und Äpfel mit einer Reibe – Sehr Grob - reiben.

> Messer, Schneidebrett, Reibe – Sehr Grob, 250 g Knollensellerie, 250 g Äpfel

#2

Alles in eine große Schüssel geben. Zitronensaft, Crème fraiche und Walnüsse hinzugeben.

> große Schüssel, Kochlöffel, Zitronenpresse
> 40 ml Zitronensaft, 80 g Crème fraiche, 100 g Walnüsse

#3

Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, gut vermengen und bei Seite stellen.

> Zucker, Salz, Pfeffer

#4

Petersilie grob hacken. Trauben halbieren und Stangensellerie in feine Scheiben schneiden.

> Schneidebrett, Messer
> 20 g Petersilie, 150 g Trauben, 150 g Stangensellerie

#5

Gehackte Petersilie, Trauben und Selleriescheiben zum Salat hinzugeben. Alles gut vermengen und mit frischer Petersilie und Pfeffer aus der Mühle genießen.

> Kochlöffel

REIBEKUCHEN

Leicht zubereitet, lecker und knusprig- die Kartoffelpuffer sind meine absolute Lieblingsbeilage für die Feiertage!

#1

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und auf der groben Seite der Vierkantreibe raspeln. Anschließend in eine große Schüssel geben.

> Messer, Schneidebrett, Gemüseschäler, Reibe, große Schüssel 2 Zwiebeln, 500 g Kartoffeln (festkochend)

#2

Die Kartoffeln großzügig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwiebeln, Eier und Mehl unterrühren. Die Masse sollte dabei etwas klebrig sein. Bei Bedarf etwas mehr Mehl verwenden.

> große Schüssel, Gummispachtel
> 1 TL Salz, 0,25 TL Pfeffer, 0,25 TL Muskat (gemahlen), 2 Eier, 180 g Mehl

#3

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen.

> Bratpfanne
> 150 ml Pflanzenöl

#4

Portionsweise die Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Leicht flach drücken. Für ca. 2 – 3 Minuten von jeder Seite goldgelb braten. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit geräuchertem Lachs und einem Klecks Sour Cream servieren.

> Bratpfanne, Küchenpapier, Teller, Eisportionierer (falls vorhanden), geräucherter Lachs zum Servieren, Sour Cream zum Servieren

ZUTATEN

- 500 g Kartoffeln (festkochend)
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Salz
- 0,25 TL Pfeffer
- 0,25 TL Muskat (gemahlen)
- 2 Eier
- 180 g Mehl
- 150 ml Pflanzenöl zum Braten
- geräucheter Lachs zum Servieren
- Sour Cream zum Servieren

KÜCHE UND CO

- Messer
- Schneidebrett
- Gemüseschäler
- Vierkantreibe
- große Schüssel
- Bratpfanne
- Küchenpapier
- Teller
- Eisportionierer (falls vorhanden)
- Gummispachtel (falls vorhanden)