



# Rezeptideen mit Hartweizengrieß



**6**  
gelingsichere  
Grundrezepte für  
hausgemachte Nudeln,  
Spätzle & mehr!

# Recheis Hartweizengrieß

Für hausgemachte Nudeln, Spätzle, Pizzateig & mehr!

In diesem kleinen Heft präsentieren wir 6 gelingsichere Grundrezepte: Ob hausgemachte Nudeln, goldgelbe Spätzle, knuspriger Pizzateig, süßer Grießauflauf oder Gnocchi – mit Recheis Hartweizengrieß gelingen all diese Köstlichkeiten und viele mehr, mit perfektem Biss.

Lass es dir schmecken,  
dein Recheis Team

## Vom österreichischen Nudelspezialisten

Seit 1889 veredeln wir für Recheis Nudeln ausschließlich beste, natürliche Zutaten. Auch für den Recheis Hartweizengrieß werden nur ausgesuchte Hartweizensorten von österreichischen Landwirten angebaut und in unseren heimischen Partnermühlen vermahlen.

### Was macht Hartweizen so besonders?

Hartweizen hat im Vergleich zu Weichweizen einen höheren Gehalt an Kleberprotein. Das macht den Teig elastisch und leicht zu verarbeiten.



Außerdem bleibt die enthaltene Stärke beim Kochen besser gebunden und Nudeln, Spätzle & Co. gelingen besonders bissfest – in bewährter Recheis Qualität.



## Grundrezept Nudelteig

Zutaten für ca. 4 Portionen

250 g Recheis Hartweizengrieß

2 Eier

Prise Salz

einige Esslöffel kaltes Wasser

### Zubereitung

1. Hartweizengrieß, Eier und Salz in einer Küchenmaschine 2-3 Minuten verrühren. Dabei nach und nach löffelweise Wasser nach Bedarf zugeben, bis eine bröselige Masse entsteht und der Teig beginnt zusammenzuklumpen.

2. Die bröselige Masse von Hand zu einem Teig zusammendrücken und händisch noch einige Minuten weiterkneten, bis ein kompakter, elastischer Teig entsteht.

Ideal als Grundrezept für Nudeln, Pasta und gefüllte Teigwaren.

3. Den fertigen Teig zugedeckt ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

4. Den Teig portionieren und von Hand oder mit der Nudelmaschine weiterverarbeiten.



Rezepte für Nudelgerichte  
entdecken auf [www.recheis.com](http://www.recheis.com)





## Grundrezept Spätzle

### Zutaten für 4 Hauptspeisen

200 g Recheis Hartweizengrieß

200 g glattes Mehl

4 Eier

1 TL Salz

ca. 200-250 ml Milch

### Zubereitung

**1.** Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Kochlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig eine halbe Stunde rasten lassen.

**2.** In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Spätzlesieb oder Spätzlereibe auf den Kochtopf setzen. Den Teig durch das Sieb ins Kochwasser reiben.

Der Recheis Hartweizengrieß verleiht den Spätzle eine schöne goldgelbe Farbe und sorgt für den richtigen Biss.



**3.** Die Spätzle kurz aufkochen lassen. Während des Kochens öfter umrühren, damit sich keine Klumpen bilden.

**4.** Die Spätzle sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

**Tipp:** Die Spätzle eignen sich ideal als Beilage oder Basis für Käsespätzle.



## Knuspriger Pizzateig

### Zutaten für 4 knusprige Pizzaböden

160 g Recheis Hartweizengrieß

440 g Pizzamehl Typ 00

(oder Weizenmehl glatt)

8 g frischer Germ

360 ml Wasser kalt

12 g Salz

40 ml Olivenöl

### Zubereitung

**1.** Den Germ in lauwarmem Wasser auflösen und zugedeckt 10-15 Minuten ziehen lassen. Hartweizengrieß, Mehl, Salz und Olivenöl vermengen und die Germ-Wasser-Mischung hinzugeben. Die Masse mit den Händen oder einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Der hohe Gehalt an Kleberprotein im Hartweizengrieß macht den Teig besonders elastisch und einfach zu verarbeiten.

**2.** Den Teig in einer Schüssel für ca. 2 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Anschließend Teig auf eine mit Hartweizengrieß bestäubte Arbeitsfläche geben, in 4 Portionen teilen und zu Kugeln schleifen.

**3.** Die Kugeln abgedeckt mindestens 12 Stunden gekühlt rasten lassen.

**4.** Teigkugeln mit Hartweizengrieß bestäuben und vorsichtig in eine runde Form ziehen oder ausrollen. Nach Wunsch belegen und im vorgeheizten Backofen bei 250°C ca. 7-15 Minuten auf Sicht backen.





## Grundrezept Gnocchi



### Zutaten für 4 Hauptspeisen

- 60 g Hartweizengrieß
- 80 g Mehl doppelgriffig
- 400 g mehliche Kartoffeln (fertige Menge gekocht und durch Kartoffelpresse gedrückt)
- 2 mittlere Eigelb
- 1 Prise Muskatnuss

### Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und kochen. Kartoffeln ausdämpfen lassen, schälen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Mit den restlichen Zutaten vermengen und alles per Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen und mit einem

feuchten Küchenhandtuch bedeckt eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen.

3. Den Teig in vier Stücke teilen und zu gleichmäßig fingerdicken Rollen formen. Diese dann in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Teigstücke mit den Zinken einer Gabel etwas flachdrücken, sodass sie das typische Rillennmuster erhalten.

4. Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und ca. 8 Minuten gar kochen. Abseihen und nach Wunsch mit Sauce anrichten oder in Butter geschwenkt als Beilage servieren.



## Süßer Grießauflauf

Zutaten für ca. 5 Portionen /  
haushaltsübliche Auflaufform

150 g Hartweizengrieß

1 Liter Milch

½ TL Zimt

1 Pkg. Vanillezucker

Abrieb einer halben Zitrone

1 Prise Salz

3 Eier

100-150 g gemischte Beeren  
(tiefgekühlt oder frisch)

etwas Butter und Semmelbrösel

### Zubereitung

**1.** Milch, Zucker, Zimt, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz in einen Topf geben und aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und den Hartweizengrieß zügig einrühren, damit sich keine

Klumpen bilden. Dann die Masse noch einmal aufkochen und unter Rühren 2-3 Minuten quellen lassen. Topf vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

**2.** Die Eier trennen. Eigelb verquirlen und Eiweiß steif schlagen. Grießmasse in kleinen Portionen unter die Eigelbe rühren. Den Eischnee nach und nach unterheben.

**3.** Die Beeren vorsichtig unter die Masse heben und anschließend in eine gebutterte, mit Semmelbröseln ausgekleidete Auflaufform füllen.

**4.** Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft ca. 25 Minuten backen, bis er schön goldbraun ist.



# Noch mehr Rezepte und schmackhafte Neuigkeiten?

Jetzt für  
Recheis Newsletter  
anmelden!

