Nudelmaschine

Der Spitzenreiter unter den Nudelmaschinen

Ich habe mir jetzt eine neue Nudelmaschine gekauft. Den Philips 7000 Pastamaker. Sie hat allerdings doppelt so viel gekostet wie die völlig missglückte 5-in1-Küchenmaschine. Sie ist von Philips. Sie ist bei Amazon Nr. 1 unter den Nudelmaschinen, hat 5.000 Bewertungen und eine Einstufung von 4,5 von 5 Punkten. Sie wird zwar auch in China hergestellt. Aber Philips mit Sitz in den Niederlanden ist ein renommierter Hersteller von Küchengeräten, und ich habe 2 Jahre Garantier auf die Nudelmaschine.

Die ersten selbst zubereiteten Tagliatelle kommen aus der Nudelmaschine

Ich habe auch gleich Tagliatelle hergestellt. Die Zubereitung ist ein wenig tricky. Die Nudelmaschine hat eine eingebaute Waage, wiegt aber nicht das zugegebene Mehl, sondern immer das Gewicht der ganzen Nudelmaschine. Wenn man also die Nudelmaschine noch an anderer Stelle irgendwie belastet, zeigt sie ein falsches Gewicht an.

Man kann für diese Nudelmaschine auch nicht den üblichen Nudelteig verwenden, wie ich ihn meistens per Hand geknetet und zubereitet habe. Ein solcher Nudelteig ist eher für eine manuelle Nudelmaschine konzipiert, damit man ihn manuell durch die Walze dreht und den dünnen Nudelteig danach auf einem Arbeitsbrett zuschneidet. Aus diesem Grund ist auch die erste Zubereitung mit den Zutaten für einen solchen Nudelteig fehlgeschlagen. Ich habe mich dann ganz genau an die Bedienungsanleitung gehalten und einen Nudelteig hergestellt. Die Nudelmaschine mischt und rührt dann aus den Zutaten keinen Teig, wie man ihn vielleicht von einem Hefeteig her kennt. Sondern es sind nur Krümel und Brösel eines Mehl-Wasser-Gemischs. Diese walzt die Küchenmaschine dann aber in die Transportwalze, die diese dann durch die Nudelplatte drückt und heraus kommen frische Nudeln.

Die fertigen Nudeln

Die Nudelmaschine ist auch sehr durchdacht. Sie hat ein

Einschubfach, in dem man alle 8 Nudelplatten und das restliche Zubehör unterbringt. Außerdem gibt es sehr viel Zubehör im Handel, also weitere Nudelplatten für andere Nudelformen, eine Platte für Gebäck und ein Kochbuch speziell für diese Nudelmaschine.

Jetzt kann ich also endlich richtig frische Nudeln herstellen – das ist mein dritter Anlauf. Als erstes habe ich vor 4–5 Jahren eine billige Nudelmaschine von Medion von Aldi gekauft und ausprobiert. Nach dreimaligem (!) Zurücksenden wegen eines Defekts an den Händler hatte ich den Kaufpreis wieder zurückerstattet bekommen. Den zweiten Versuch mit der 5-in-1-Küchenmaschine von Klarstein, der beinahe lebensgefährlich verlaufen wäre, habe ich auch vor einigen Wochen geschildert. Nun ist es der dritte Versuch. Wenn ich aber schon das Geld investiere und den Spitzenreiter unter den Nudelmaschinen kaufe, sollte doch jetzt eigentlich nichts schief gehen. Das ist im Grunde so, als wenn ich mir einen Porsche gekauft hätte. Denn ich habe mir schon sehr lange eine gute, funktionierende Nudelmaschine gewünscht. Und somit bin ich wieder einmal meines verstorbenen Vaters Rat gefolgt, lieber etwas mehr Geld auszugeben, dann aber etwas Gescheites zu haben.