

# Erläuterung

## Hartweizengrieß/Semola

### Semola – was bedeutet das eigentlich?

Bei der Nudelproduktion ist oft von „**Semola**“ die Rede. Korrekt müsste jedoch eigentlich von „**Semola di grano duro**“ gesprochen werden – im besten Fall noch mit dem Zusatz „**rimacinata**“.

Im Folgenden eine kurze Erklärung der italienischen Begriffe, damit es verständlicher wird:

---

#### □ Grundbegriffe

- **Semola = Grieß**
  - **Farina = Mehl**
  - **Grano duro = Hartweizen**
  - **Grano tenero = Weichweizen**
- 

#### □ Was bedeutet „rimacinata“?

Das Wort „**rimacinata**“ begegnet einem oft.

Ich würde es als „**wieder gemahlen**“ übersetzen – und zwar wirklich **zweifach gemahlen**:

- zuerst wird das Korn zu Grieß vermahlen (kleine Kügelchen)

- anschließend ein zweites Mal, damit es deutlich feiner wird
- 

## □ Warum ist Hartweizen so wichtig?

Um Nudeln „al dente“ zu bekommen, benötigt man **Hartweizengrieß** (kein Weichweizen).

Das bedeutet:

- Für Pasta braucht man **Semola di grano duro**
  - oder alternativ Produkte mit „**Farina**“ + „**Grano duro**“
- 

## □ Unterschied: gemahlen oder nicht gemahlen

Wenn auf der Packung nur steht:

- „**Semola di grano duro**“ → dann ist es nur Hartweizengrieß (nicht weiter gemahlen)

Für die Nudelproduktion kann man sowohl Grieß als auch gemahlene Grieß verwenden.

## Unterschiede in der Praxis:

- **Ungemahlener Grieß** funktioniert gut für viele Standardnudeln
  - **Gemahlener Grieß** sorgt oft für eine feinere Struktur und gleichmäßigere Optik
-

## □ Einfluss bei gefärbten Nudeln

Werden Nudeln gefärbt, kann es passieren, dass sich die Farbe bei ungemahlenem Grieß nicht ganz gleichmäßig verteilt.

Mit gemahlenem Grieß ist die Optik meist etwas feiner und homogener.

---

## □ Einfluss bei Pasta-Maschinen & Matrizen

Bei gepressten Nudeln (z. B. mit **Pastafresca** oder **Pastamaker**) spielt die Matrize eine wichtige Rolle:

- Bei **großen Auslässen** ist ungemahlener Grieß meist unproblematisch
- Je **filigraner die Matrize**, desto wichtiger ist der Mahlgrad

Ich habe selbst schon erlebt, dass bei ungemahlenem Grieß bei sehr feinen „Funghi“-Matrizen teilweise nur Fetzen entstanden sind.

Mit **zweifach gemahlenem Grieß aus der Getreidemühle** kamen dagegen wunderschöne, saubere Formen heraus.

---

## □□ Meine Empfehlung

Ich verwende für die Nudelproduktion am liebsten [dieses Semola](#) aus einer kleineren Mühle in Italien.

Er ist:

- sehr zuverlässig in der Verarbeitung

- und preislich absolut attraktiv
- 

## ☐☐ Hartweizengrieß vs. Semola – warum der Unterschied?

Oft stellt sich die Frage, warum manchmal von **Hartweizengrieß** und manchmal von **Semola** gesprochen wird.

- Wird von **Hartweizengrieß** gesprochen, stammt dieser meist aus Deutschland
- Wird von **Semola** gesprochen, ist es in der Regel italienischer Hartweizengrieß

Der deutsche Hartweizengrieß ist eine andere Züchtung, da er mit weniger Sonne auskommen muss.

Er funktioniert ebenfalls gut für Pasta.

Wenn ich die Wahl habe, greife ich persönlich zum italienischen Produkt – dieser wirkt für mich etwas hochwertiger.

Aber grundsätzlich funktionieren beide.

---

## ⚙️☐ Selbst mahlen möglich

Natürlich kann man den nicht 2 x gemahlten Grieß auch selbst mit einer **Getreidemühle** mahlen.

---

## □ Fragen?

Bei weiteren Fragen erreicht ihr mich gerne bei [Backen und Kochen mit Kenwood](#) □

---

## Nudelteigrezepte für die Pastawalze – Variationen



Foto links: Teig Nr. 4/Foto rechts: Teig Nr. 1

### ***1. Rezept (sehr geschmeidiger Teig, perfekt für Lasagneblätter)***

**Zutaten (für ca. 2 Personen. Besser doppelte Menge machen, dann kommt der K-Haken/Knethaken besser mit der Teigmenge klar):**

180 gr. gemahlene Hartweizengrieß oder Semola

40 gr. Mehl

2 Eier Größe L

Optional: etwas Kurkuma oder gemahlene getrocknete Steinpilze, Safran oder oder oder

1 TL Öl

Salz

### **Zubereitung:**

Aus den Zutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig auf sehr langsamer Stufe herstellen. Sollten die Zutaten nicht zusammenfinden, hilft es kurz zum K-Haken zu wechseln. In Klarsichtfolie gewickelt für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Teig portionsweise flach drücken, zwei oder drei Mal auf Stufe 1 durchlassen, bis er geschmeidig wird. Dann bis zur gewünschten Stärke den Teig durchlassen.

Wenn man merkt, dass der Teig zu feucht ist, kann man während dem Durchlaufen auch noch etwas Semola/Grieß auf die Teigplatten streuen. Ist der Teig zu trocken, dann befeuchtet man den Teig etwas mit Wasser.

Nach dem Durchlassen, falls der Teig etwas zu feucht ist, mit Semola bestreuen, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.

## **2. Rezept (sehr fester Teig, perfekt für gefüllte Ravioli etc.)**

**– Bekannt vom Neu-Isenburger-Kochevent herbstliches Hessen –**

### **Zutaten:**

590g (295 g) Semola

60 (30) gr. Mehl

10 g (5 g) Salz

6 g (3 g) Kurkuma

10 g (5 g) Olivenöl

280 g (140 g) Eier (ca. 5 L-Eier)

90 g (45 g) Eigelb (ca. 4 L-Eigelb) – *Achtet hier bitte nicht zu sehr auf die Grammzahlen. in Summe muss es 280+90 = 370 gr. Ei sein. Also schlage ich meistens 5 Eier komplett auf, gebe 4 Eigelb hinzu, schaue dann auf die Gesamtgrammzahl. Und je nachdem wieviel noch fehlt, gebe ich noch ein Eigelb hinzu oder fülle einfach mit etwas Eiweiss auf.....*

## **Zubereitung:**

*Achtung: Nudelteig ist sehr sehr fest und die Mengen in diesem Rezept hoch. Wenn ihr merken solltet, dass es eurer Maschine zu viel wird, teilt das Teiggemisch bitte rechtzeitig und knetet in zwei Chargen. Beim Nudelteig immer in der Nähe der Maschine bleiben! Wer keine so großen Mengen braucht, macht einfach im Vorfeld nur die halbe Menge (siehe Mengen in Klammer):*

Aus Semola, Salz, Kurkuma, Öl, Eier und dem Eigelb mit Profiknethaken einen Nudelteig auf sehr langsamer Stufe herstellen, in Klarsichtfolie gewickelt für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Achtung, wenn die Maschine sich schwer tut, die Mengen halbieren und auf zwei Mal kneten. Nudelteig ausrollen mit der Walze und weiter zu Lasagne, Tagliatelle, Spaghetti, Ravioli oder wie auch immer weiterverarbeiten.

Ich habe in den vergangenen Jahren sehr viel mit Nudelteigen experimentiert. Mit dieser Kombi stimmt der Kleber, die Nudeln werden al dente und der Teig ist superelastisch und sehr leicht zu verarbeiten.

## **3. Rezept von Manfred Cuntz**

### **Zutaten:**

Ein Ei für die ersten 100g Mehl,  
einen Dotter für jede weiteren 100g Mehl.  
Kein Salz, kein Öl.

### **Zubereitung:**

Das Mehl auf die Arbeitsplatte sieben und in der Mitte eine Kuhle machen und Ei und die Dotter rein geben. Mit Teigkarte oder Gabel vom Rand Mehl untermischen. Notfalls Mehl nachgeben oder ein klein wenig Wasser wenn der Teig zu fest ist.

Kneten bis es ein geschmeidiger Teig wird. Zur Kugel formen und in Frischhaltefolie mindestens eine halbe Stunde rasten lassen. In Portionen durch die Nudelmaschine quälen und schneiden. Vor dem Kochen unbedingt antrocknen lassen und Salz

im Kochwasser nicht vergessen.

#### **4. Rezept von Azis Chan**

##### **Zutaten:**

300 gr. Semola di Grano Duro ([Erläuterung Semola](#))

2 Eier

4 Eigelb

eine Prise Salz

##### **Zubereitung:**

Teig gut durchkneten und dann für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank

Danach ca. 2 x auf Stufe 1 durchlassen und dann jeweils 2x auf den folgenden Stufen, bis Stufe 7

Nudeln schneiden und kochen, bzw. trockenlassen

Mehlen nicht vergessen

Vor dem Kochen bitte das Mehl gut abklopfen und das Wasser sollte richtig sprudelnd kochen.

#### **5. Rezept von Azis Chan**

für die Nudelwalze, ein elastischer Teig gut geeignet zur Ravioliherstellung

##### **Zutaten:**

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

125 gr Mehl

2 Eier

1 Eigelb

15 ml Wasser

Vorgang wie beim 3. Rezept

Rezepte Nr. 3 und 4. basieren auf Eier der Größe M mit einem Eigelbgewicht von 20 gr. und dem Eiweiß von 30 gr., Gesamtgewicht des Ei 50 gr., Mehl der type 405, Semola der Klasse Grana Duro

#### **6. Rezept ohne Ei von Chefkoch.de**

**Zutaten:**

400 g Grieß (Hartweizen)  
180 ml warmes Wasser

**Zubereitung:**

wie vor.

**7. Rezept für Bärlauchnudeln von Stefan Dardas** (entnommen der Kenwood-Fanseite)

<https://www.facebook.com/kenwoodcc?ref=bookmarks>

**Zutaten:**

1 Bund Bärlauch  
250 gr. Mehl  
250 gr. Semola ([Erläuterung Semola](#))  
5 Stück Vollei  
Prise Salz  
Schuss Olivenöl

**Zubereitung:**

Bärlauch waschen und trocken schütteln und mit Mehl & Semola in Multizerkleinerer und dem Flügelmesser mixen bis eine schöne grüne Farbe entstanden ist.

Dann umfüllen in den Kessel, Eier dazugeben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und Salz und Olivenöl dazugeben.

Teig ruhen lassen und dann durch die Walze lassen.

Das Besondere dabei: beim Kochen nehmen die Nudeln eine sattgrüne Farbe an und es riecht himmlisch nach Bärlauch in der Küche.

**8. Rezept Low Carb von Christine Gollbrecht**

**Zutaten:**

150 g gemahlene Haferkleie  
50 g neutrales Eiweißpulver  
50 g Gluten  
1 tl Salz . Gründlich vermengen.

Ca. 95 ml Wasser und Wassermenge nach Bedarf anpassen, bis Konsistenz passt.

**Zubereitung:**

wie vorangegangene Rezept Nr. 1-6

**9. Rezept aus Kenwood-Kochkurs in Prag ( gezeigt von Hana Taupp)**

**Zutaten:**

350g Semola fein

150g Semola grob

5 Eigelb

2-4 Löffel Wasser

**Zubereitung:**

Alle Zutaten mischen, dann den Teig mindestens zwei Stunden - in Klarsichtfolie gewickelt- im Kühlschrank ruhen lassen.

Ihr werdet sehen: Durch die vielen Eier ist der Teig auch schön gelb.

---

## Nudelteige für die Pasta Fresca – Variationen



Foto Elvira Preiß

Allgemeine Tipps zur Pasta Fresca, die in der Facebookgruppe [Backen und Kochen mit Kenwood](#) gesammelt wurden:

Die doppelten Teigmengen der Teige Nr. 1-3 passen in den Multizerkleinerer. Bei höherer Teigmenge unbedingt den Kessel mit K-Haken benutzen (dann ggf. in Teilmengen wieder in den Multi umfüllen). Der Teig sollte bröselig sein, darf aber nicht zu trocken sein, sonst könnte der Verschlussring der Pasta fresca zerbrechen. Daher zuerst den Teig nach Rezept vorbereiten und dann noch Semola oder Grieß löffelweise zugeben, bis die Konsistenz stimmt. Zur Sicherheit vor dem Start immer noch zwei Teigbröselchen mit den Fingern zusammendrücken. Halten sie nicht, ist der Teig definitiv zu trocken. Dann bitte nachbessern. Beim Einfüllen den Teig möglichst seitlich reinrieseln lassen. Nicht zu viel Teig (die weiße Schnecke sollte immer noch zu sehen sein). Den Stopfer sollte man eher nicht benutzen. Sobald man stopft, verstopft alles und es dauert ewig. In diesem Fall lieber nochmal den Teig in den Multizerkleinerer geben, ggf. modifizieren (einen Spritzer Öl/Wasser zugeben, wenn zu trocken bzw. einen Löffel Mehl/Grieß zugeben, wenn zu feucht), kurz messern und dann zurück zum Start :-).

Nun viel Spass beim Nudeln! Es ist leichter, als es sich anhört. Man muss nur 1 x verstanden haben, wie die Konsistenz beschaffen sein muss.



Beispiel für krümeligen Teig, der auf Verarbeitung wartet

Vorwort:

... Wenn es mal nicht klappt...

Anbei ein beispiel wie man aus einem etwas zu trockenen Teig (links) mit etwas Zugabe von Wasser (zB mit Blumensprüher) zu

einem sehr guten Ergebnis kommt:



Fotos Elke Kru

Und jetzt gehts auch schon los mit den Rezepten...

### **Teig Nr 1 – Rezept von Azis Can**

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

125 gr Mehl

80 ml Wasser

3 ml Olivenöl



Foto Gisela M./Cannelloni/Teig Nr. 1

### **Teig Nr 2 – Rezept von Azis Can**

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

50 ml Wasser

3 ml Olivenöl



Foto Gisela Martin/Casarecce/Teig 2

### Teig Nr. 3 Pasta Fresca:

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

Rezept von Dirk Ebeltdt

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

1 Ei

3 ml Olivenöl

10 ml Wasser (Anmerkung Gisela M.: lasse ich immer erst mal weg, und füge es nach Bedarf, je nach Eiergröße, zu)



Foto Gisela Martin/Casarecce/Casarecce im Dampfgarkorb gedämpft/Teig 3







Foto Gisela Martin/1. Reihe von links nach rechts  
Silatelli/Orecchiette/Teig 3

Foto Gisela Martin/2. Reihe von links nach rechts  
Spaccatelli/Fusili/Teig 3

Foto Gisela Martin/3. Reihe von links nach rechts Bigoli mit  
Petersiliensaftzugabe/Teig 3

Foto Gisela Martin/4. Reihe von links nach rechts  
Conchigliette/Reginette/Teig 3

Foto Dorothee Saunders/5. Reihe Paccheri lisci

Foto Dorothee Saunders/6. Reihe Spaghetti 2 mm

Foto Dagmar Möller/7. Reihe Mafalde

Foto Katrin Russek/8. Reihe Gnocco napoletano

#### **Teig Nr. 4 Pasta Fresca:**

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

Rezept von Stefan Dardas

50gr Mehl, erweitern bis zu 75 gr.

50gr. Semola, erweitern bis zu 75 gr.

1 Vollei

Alternativ: Unter den Teig frische Kräuter, Currypulver oder Steinpilzmehl mischen.

### **Teig Nr. 5 Pasta Fresca ohne Ei**

mit K-Haken im Kessel (da Menge für Multi viel zu groß ist)

Rezept von Chefkoch.de

2025 gr Hartweizengrieß gemahlen

676 ml Wasser

Mit K-Haken rühren



Foto Regina Brand/Maccheroni Lisci/Teig Nr. 5

### **Teig Nr. 6 Pasta Fresca Vollkornvariante**

im Multizerkleinerer mit dem Messer zerkleinert

50 gr Weizenvollkornmehl

200 gr. Vollkorngriess

150 gr. Hartweizengriess

2 Eier

8 g Olivenöl

etwas Wasser (nach Bedarf und Eigröße) vorsichtig einlaufen lassen.



Foto Gisela Martin/von links nach  
recht/Casarecce/SpaccatelliTeig 6

### **Teig Nr. 7 Glutenfreie Nudeln**

wurde in [Facebookgruppe](#) von Corinna Schletz gepostet, stammt aus einem schwedischen glutenfreien Kochbuch. Dort wird eine glutenfreie Mehlmischung hergestellt, die man für jedes Rezept als Basis nimmt.

45 g Reismehl

45 g Mais-, Buchweizen- oder Hirsemehl

60 g Kartoffelstärke

1 Msp. Backpulver glutenfrei

2 g Guarkernmehl

2 Eier

Das Guarkernmehl dient als Ersatz für das fehlende Gluten, das ja quasi der Kleber im normalen Getreide ist. Ohne Bindemittel werden glutenfreie Teige bröselig und trocken. Man kann auch Johannisbrotkernmehl nehmen.

Anmerkung Gisela Martin: Getestet mit Variante Hirsemehl. Funktionierte nur bei Silatellimatrizze, bei anderen Matritzen kamen Nudeln "zerrissen" raus. Hätte man ggf. 1 gr. mehr Guarkernmehl nehmen müssen. Nudeln waren sehr lecker und bissfest. Foto siehe unten.



Foto von links nach rechts: Gisela Martin, Silatelli, Teig 7/Foto Christian Schmidt, Silatelli und Rigatoni, Teig 7



Foto Elvira Preiß , Teig Nr. 7 mit Reismehl, Maismehl, ohne Backpulver, Kartoffelstärke , Eier und Guarkernmehl etwas mehr ca 4g ,

### **Teig. Nr. 8. Dinkelnudeln aus der Pasta fresca:**

Rezept von Britta Knoche

500g Dinkeldunst

170g Wasser

Mit dem K-Haken verrühren, etwas ruhen lassen und dann in die Pasta fresca geben.

Die Nudeln sind eher weich, aber lecker und schmecken allen in der Familie.

### **Teig Nr. 9. Dinkelvollkornnudeln**

Rezept von Silke Haderlein

500 gr. Dinkelvollkornmehl

4 Eier

Mit dem K-Haken zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

### **Teig Nr. 10 Emmervollkornnudeln mit Ei**

Rezept von Dagmar Möller

3 Eier (163 g)

2 Msp. Kurkuma

6 g Salz

5 g Olivenöl

180 g Emmervollkornmehl

130 g Semola rimacinata



Foto von Dagmar Möller, Funghi, Teig Nr. 10

### **Teig Nr. 11. Dagmas ultimatives Pastafresca-Rezept**

#### **Zutaten:**

2 Eier

130 g 550er Mehl

90-100 g Semola grano duro rimacinata (je nach Eiergröße)

etwas Salz und etwas Öl – kein Wasser!

Nicht zu feucht, aber auch nicht ganz so trocken, so dass der rieselige Teig gerade von alleine zusammenklebt, aber noch kugelig ist.



Teig Nr. 11 – Dagmar Möller

### **Teig Nr 12 – Zucchiniudeln**

Gisela M.

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

#### **Zutaten:**

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

50 ml Zucchinisaft (Eine mittlere Zucchini mehrfach durch die Beerenpresse laufen lassen, ergab bei mir 100 ml Zucchinisaft, aus dem Trester kann man Bratlinge backen)

5 ml Olivenöl

Anmerkung: Anstelle von Zucchinisaft kann man auch Rotkohlsaft oder andere Gemüsesäfte verwenden.



Teig Nr. 12 – Gisela M. mit Zucchinisaft

### **Teig Nr 13 – Teigempfehlung von Pastidea**

Pastidea produziert die schönen Matrizen, die man hier auf den Bildern sieht. Erwerben kann man sie in Deutschland auf

**Zutaten** für 2/3 Personen:

250 g Semola

95 ml Wasser (ca. 38 % vom Mehlgewicht) oder

100 ml Wasser und Ei (mit Wasser auffüllen, bis 100 ml erreicht)

**Zutaten** für 4/5 Personen

500g Semola\*\*

190ml Wasser (ca. 38 % vom Mehlgewicht) oder \* \*

200ml Wasser und Ei (mit Wasser auffüllen, bis 200 ml erreicht) \*

**Matrizenvorbereitung:**

Reinigen Sie sorgfältig die Matrize vor der Verwendung und tauchen Sie diese ins warme Wasser.

Trocknen Sie die Aussenseite der Matrize ab, die Innenseite der Matrize soll feucht bleiben.

Wenn der Teig fertig vorbereitet ist, eine kleine Teigmenge mit den Fingern nehmen und zusammendrücken. Der Teig muss zusammenkleben und gleichzeitig krümelig sein.

\*Die Angaben gehen von normalen Feuchtigkeitsbedingungen mit 50 % aus, sie können sich ändern unter feuchten/trockenen Bedingungen.

\*\*Je nach unterschiedlicher Mehlsorte kann die Menge der zugebenden Flüssigkeit variieren. Daher immer o. g. Fingertest durchführen.

**Teig Nr. 14 – Rezept zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub**

**Zutaten:**

260g 405er Mehl

140g Hartweizengriess/Dunst mittel(Mühle KleeB)

180g Vollei, evt etwas Wasser



Foto Pia Bachfischer-Straub/Fusili A2

### **Teig Nr. 15 – Teigrezept von Pastidea für Philips Pastamaker**



*Auf Pastafresca wie folgt umwandeln:  
Anstelle im Pastamaker in dem Kessel mit K-Haken rühren und  
Teig jeweils abgedeckt stehen lassen.*

#### **Zutaten:**

250gr Semola rimacinata

Wasser + 2 Eigelb leicht verquirlt, gesamt 100 ml  
(Originalrezept sind 110 ml für Pastamaker, da besteht aber  
die Gefahr, dass der Teig zu feucht ist und man stopfen muss)  
(die Mengenangaben sind Ca-Angaben und können abweichen je  
nach Temperatur und Luftfeuchtigkeit)

5 gr Olivenöl

#### **Zubereitung:**

3 Minuten kneten lassen und am Ende vom Knetvorgang die Maschine ausschalten.

Den Teig ruhen lassen für circa 30 min.

Nochmals 3 Minuten kneten lassen und am Ende vom Knetvorgang die Maschine ausschalten.

Für weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Der Teig muss bröselig sein, aber gleichzeitig feucht.

Das komplette Programm incl. 3 Minuten kneten durchlaufen lassen, diesmal incl. dem Prozess der Ausgabe.

---

## Käsespätzle mit semola di grano duro



Rezept und Foto von Angelika Haindl

### **Zutaten:**

150 gr. semola di grano duro (Hartweizengrieß)

400 gr. Mehl (405er)

5 Eier

1 TL Salz

250 gr. Wasser

### **Zubereitung:**

Alles mit dem K-Haken verrühren, evtl, falls der Teig zu streng wird, etwas Wasser nachgießen.

Mittels Spätzlesieb (ich verwende den großen von Tupper) den Teig durchstreichen und die Spätzle abseihen.

In der Zwischenzeit im Topf der CC etwas Öl erhitzen (so dass Frittieren noch möglich ist, ca 2 cm Ölstand), Zwiebelscheiben hineingeben und goldgelb frittieren.

Die Spätzle in einer Pfanne erhitzen, mit etwas Butter leicht bräunen.

Im Teller Käse darüber reiben, die Zwiebelringe dazu und fertig .

Ich mag diese Spätzle mit dem Anteil von semola di grano duro