Der elektrische Spiralschneider von Russell Hobbs mit 3 Schneideinsätzen

Die Gemüsestreifen lassen sich wie Spaghetti oder Nudeln zubereiten und mit einer leckeren Soße kreieren Sie köstliche Gerichte für die ganze Familie. Um diese ungewöhnlichen Variationen zu kreieren, gibt es Spiralschneider. Mit ihnen lassen sich Zucchini in Gemüsenudeln, Gurken in feine Streifen oder Karotten in lange, dünne Fäden schneiden. Dabei werden die Spiralschneider in verschiedenen Arten angeboten, von manuellen bis hin zu den elektrischen Spiralschneidern, ist vieles auf dem Markt vertreten. Damit können Gemüse-Spaghetti gekocht oder Rohkost-Platten geschmackvoll angerichtet werden.

GOURMETmaxx 07293 Julienne- Spiralschneider

Gemüsespaghetti sind mit diesem Spiralschneider blitzschnell und ohne großen Aufwand zubereitet. Diese Schneider, wie das Modell von Lurch oder der Spiralfix von Gefu, liegen preislich zwar höher als die kurbelfreie Variante, aber mit einem Einstiegspreis von ca.

Spiralschneider-Liste 2020: Finden Sie Ihren besten Spiralschneider

Einen kompakten Spiralschneider kann man online oder in Geschäften vor Ort meist sehr günstig kaufen. Jedoch ist der größte Nachteil dieser Spiralschneider Variante, dass man Kraft und zum Teil auch Zeit aufbringen muss, insbesondere wenn man größere Portionen herstellen möchten.

Was ist ein Spiralschneider und wie funktioniert er?

Ursprünglich fanden Spiralschneider lediglich in der Gastronomie Verwendung. Sie wurden hauptsächlich dafür verwendet, Obst und Gemüse auf Buffets oder auf dem Teller eines Restaurantgasts dekorativ anzurichten. Erst der Trend der Low-Carb-Diät sorgte dafür, dass sich immer mehr Spiralschneider private Verbraucher einen eigenen Spiralschneider kauften. Sie verwenden ihn, um kohlenhydratarme Nudeln aus Gemüse herzustellen. Informieren Sie sich vor dem Kauf auch darüber, welche Herstellungsmöglichkeiten Sie mit dem jeweiligen Spiralschneider zur Verfügung stehen haben.

In unserem Spiralschneider-Vergleich 2020 auf freenet.de haben wir die besten Spiralschneider verschiedener Hersteller wie Lurch, GEFU und TV Unser Original miteinander verglichen. Erfahren Sie hier, welcher Spiralschneider Vergleichssieger geworden ist. Mit dem Trend zu Gemüsespaghetti aus der veganen Küche erlebte auch der Spiralschneider einen wahren Boom.

Vomelon hat einen Hand-Spiralschneider mit drei Aufsätzen im Sortiment womit sich Bandnudeln, Fettuccini und Spaghetti aus länglichem oder rundem Gemüse schneiden lassen. Zu den günstigen, kompakten Handgeräten zählt der Spiralschneider von Rissen mit drei verschiedenen Klingen. Die fast endlosen, gedrehten Gemüsestreifen lassen sich roh, gekocht oder gebraten als gesunder Ersatz für manche Teigwaren verwenden.

So wird gewährleistet, dass Gemüse jeden Durchmessers gut gegriffen wird. Vorteil der runden Geräte hingegen ist, dass man die Messerscheibe wenden kann und dann Gemüsescheiben statt Spiralen schneiden kann. Leckere Spiralen und Spaghetti aus Gemüse kann man, trotz vieler Bemühungen und Aufwand, nicht mit einem Sparschäler oder Messer schneiden oder herstellen. Aber mit einem Spiralschneider für Gemüse ist dies ganz einfach möglich.

Der Spiralschneider von Gefu inklusive Rezeptideen

Im Rahmen eines Spiralschneider Test sollte diesen Dingen besonderer Beachtung zukommen. Gemüsenudeln in Form von Spaghetti oder Tagliatelle können, müssen aber in den meisten Fällen nicht gekocht werden. Gemüsenudeln von Gurken oder Karotten eignen sich sehr gut als Rohkost in Salaten oder für die Dekoration auf einem festlich gedeckten Tisch.

Besonders populär wurde der Spiralschneider durch den Koch Attila Heldmann. Selbst Zucchini oder Kartoffeln lassen sich mit einem guten Spiralschneider mühelos zerkleinern. Mittlerweile stellen zahlreiche Firmen die praktischen Küchenhelfer her, doch besonders bekannt für Spiralschneider ist die Firma Lurch aus Hildesheim. Sie kam 1997 unter dem Namen „Spirali“ auf den Markt und ist noch heute ein Verkaufsschlager unter den Spiralschneidern.

Der Risseen Spiralschneider mit Gemüsehobel

Gut eignet sich beispielsweise Spiralschneider, Rettich, Möhren, Bete, Pastinaken, Gurke für einen Salat (nicht zu weich) oder auch mal ein Apfel…. Als Grundlage für eine Sauce kann man auch mal „normale“ Nudeln mit Zoodles (Zucchini-Spiralen) mischen - auch das ist lecker.