

Kache wéi fréier

mam Berthe Elsen



Meng
105 beschte
Bauererezepte





Fredy de Martines

Kache wéi fréier mam Berthe

Säit fénnef Joer existéiert d'Fairkoperativ Lëtzebuerg. Deemools – genee wéi haut – waren d'Mëllechpräisser esou niddereg, datt 45 Mëllechbetriben sech zesumme gedoen hunn a mat der „Fair Mëllech“ hier egee Mark an d'Regaler bruecht hunn. Ouni dat eegent Schicksal an d'Hand ze huelen an aktiv um Maart fir käschtendekend Mëllechpräisser ze kämpfen, wäert eng héichwäerteg an nohalteg Mëllechproduktioun zu Lëtzebuerg an an Europa laangfristeg net méiglech sinn, sou de Gedanke vun de Mëllechbauer. „Fair“ ass et am Senn vun de Mëllechbauer, déi duerch de Verkaf vu fairer Mëllech zéng Cents méi de Liter kréien. Mee och am Senn vum Konsument, well all Betrib, dee Member bei Fairkoperativ ass, sech verflicht fir Nährstoff- an Energiebilanen op ze stellen. Mam Kaf vu „Fair Mëllech“ énnerstëtzet de Client eng nohalteg a lokal Landwirtschaft an dréit derzou bái, datt Lëtzebuerger Mëllechwirtschaft erhale bleift. An désem Buch fannt Dir ronn 105 Rezepter, déi d'Kache vun deftege Rezepter a Bake mat „Fair Mëllech“ Produkter ureege sollen. Domadder hutt Dir d'Méiglechkeet, originell Rezepter op Basis vun héichwäertege Lëtzebuerger Mëllechprodukter no ze kachen a gläichzäiteg een nohalteg Beitrag zum Erhale vun eise Mëllechbetriben ze leeschten.

Vill Freed beim kachen a bake wünscht
Fredy de Martines, President Fairkoperativ

Inhalt



Britt, Bechamelszooss, Zalotenzoooss

Héngerbritt	S. 5
Randsbritt	S. 6
Bechamelszooss	S. 7
Andéiwenzalot	S. 8
Zalotenzoooss	S. 8
Brong Zooss	S. 9

Beim Apéro

Gehäerztent Brout	S. 11
Paschtéit mat Räis an Zalot	S. 12
Gefällten Tomat als Entrée	S. 13
Quiche lorraine	S. 14
Kéissoufflé	S. 16
Geméisquiche	S. 17
Gehäerzte Rousekuch	S. 18
Ierzebullí	S. 20
Bouneschlupp	S. 21
Choufleurszopp	S. 22
Roude Kabes Zopp	S. 23
Geméiszopp	S. 24
Tomatenzoopp	S. 25
Gulaschzopp	S. 26
Chiconszopp	S. 28
Zelleriszopp	S. 29

Lëtzebuerger Spezialitéiten, Jelli, Pâté, Träip, Schmullkichelcher

Hierken zoubereet	S. 31
Schwéngsjelli	S. 32
Träip	S. 34
Liewerpaté	S. 36
Schmullkichelcher	S. 37

Haaptmenü Fleesch

Poulet am Schäffchen	S. 39
Pouletsschnitzel	S. 40
Kënnbak	S. 41
Liewerniddelen (1935)	S. 42
Schwéngsmignon	
mat Kéis iwverbak	S. 44
Réihämmchen	S. 45
Prénz Orloff	S. 46
Fleesch, Püree-Kabesrouladen	S. 48
Kallefsragout	S. 50
Hamburger	S. 52
Canelloni mat Fleischfüllung	S. 53
Rouladen aus Kallefsfleesch	S. 55

Fësch

Saumon mat	
Hollännescher Zooss	S. 57
Fësch a Ramzooss	S. 58

Schwéngfleesch an dem Kraidersolper

Schwéngfleesch	
mat Kraidersolper	S. 61
Schwéngsschnitzel aus dem Solper	S. 63
Schwéngskotelett aus dem Solper	S. 64
Mignon am Deeg	S. 66
Schwéngsréppercher	S. 68
Tiirtech	S. 69
Prince Orloff mam	
gesolperte Schwéngsbrot	S. 70

Gromperen, Nuddelen

Gromperekniddelen	S. 73
Spätzle mat wäissem Kéis	S. 74
Gromperegratin	S. 76
Gromperen Dauphinen	S. 77
Schmalzgromperen	S. 78
Gromperekichelcher	S. 79
Fritten	S. 80
Gromperenzalot	S. 81
Gromperepudding	S. 82
Quellgromperen	S. 83
Gromperelasagne	S. 84
Nuddele mat alem lëtzeb. Kéis a Bolognaise-Zooss	S. 86

Fuesent mat Stoffi	S. 117
Lëtzebuerger Schockelas-	
Kiischtekuch	S. 118
Lëtzebuerger Kiischtebüche	S. 122
Muertekuch mat engem	
Stoffi-Hunnegdecken	S. 124
Marmorkuch mat	
wäissem Schockela	S. 126
Marzipan mat Hunneg	S. 127
Puddingstreisel ouni Päckelchen	S. 128
Knuspereg Lëtzebuerger Waffelen	S. 130
Waffele mat Korinthen	S. 132
Paangecher	S. 134
Schockotrüffele wäiss	S. 136
Schockotrüffele brong	S. 137
Schockelas-Mousse	S. 138
Orangägebeess	S. 139

Geméis

Rout Rommelen als waarmt Geméis	S. 89
Choufleur mat Ramzooss, 1935	S. 90
Muerte gekacht als Geméis	S. 91
Roude Kabes als waarmt Geméis	S. 92
Roude Kabes Zalot mat	
Liewerkniddelen a Räis	S. 93

Likör

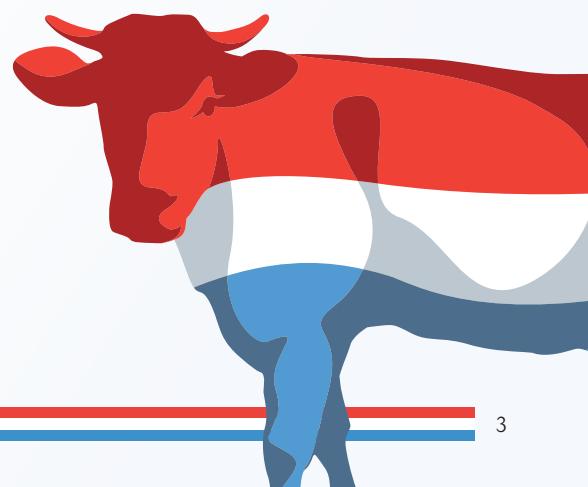
Hielännerlikör	S. 141
Eeärlikör	S. 142
Quiddelikör	S. 143
Limoncello Digestif	S. 144
Hielänner-Siroop	S. 145

Dessert

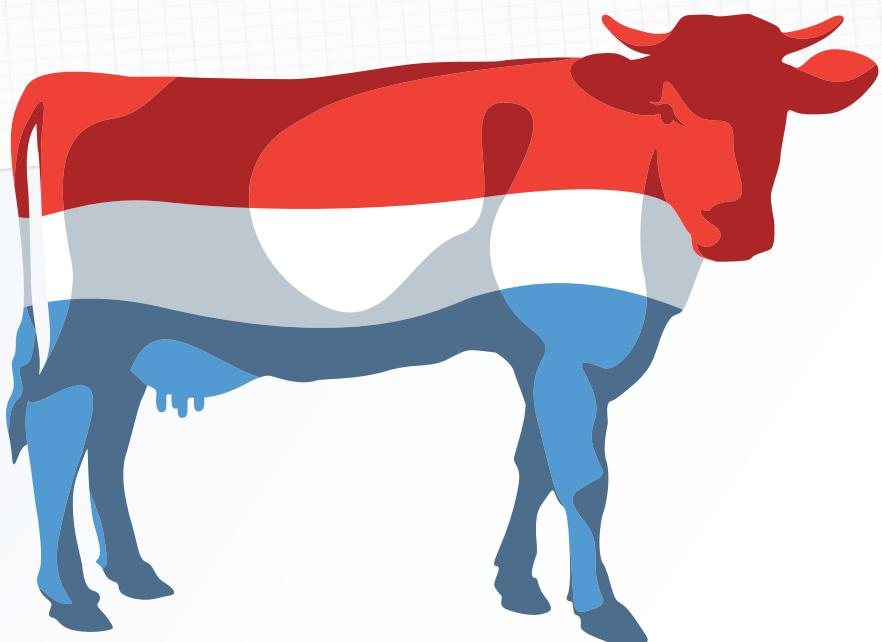
Pudding, ouni Päckelchen	S. 95
Flan mat Vanill	S. 96
Karamell Flan	S. 97
Schocki Crème ouni Eeär	S. 98
Oliebolle	S. 99
Glace mat Schokoraspel	S. 100
Bottercrème mat	
Lëtzebuerger Hunneg	S. 101
Petit beurre Kuch, Kalen Hond,	
Steemetzeschkuch	S. 102
Büche fir Chrëschtdag	S. 104
Brioche Hiefdeeg	S. 106
Taart	S. 107
Trëts	S. 108
Schnecken	S. 109
Bretzel	S. 110
Fuesent mat Hiefdeeg	S. 112
Schmulltaart	S. 114
Kéiskuch	S. 116

Esseg

Kraideresseg	S. 147
Séiss-Sauer Quetschen	S. 148
Hambier mat Ärbieresseg	S. 149
Äppelresseg	S. 149
Berthe Elsen kacht	S. 150



Britt
Bechamelszooss
Zalotenzoooss





Héngerbritt

ongeféier 6 Liter Britt (Literweis als Reserv afréieren)

Et brauch een

1 grousst Dëppen, wou een Hong gutt drapasst
1 Zoppenhong
1-2 déck Tranchë réi Ham, Judd oder Speck
1-2 déck Ënnen
1-2 Schallotten, net schielen,
da gëtt et eng kloer Britt
5 Blieder Magikraut oder Zelleri,
1 Stéck Wässt an och vum Blat
1 déck Porett
2 Muerten
2 TL Salz
2 Lorberblieder
2 Neelcheskäpp

ouni Cube oder zousätzlech Maggy

Zoubereedung

Hong am kale Waaser opsetzen. Alles
zesummen un d'Kache bréngen, lues zéie
loosse bis d'Hong ganz möll ass, èmmer
nees drapicken, d'Fleesch muss sech liicht
vun der Schank léisen. Dat kann alt mol
bis zu 2-3 Stonnen daueran, wann et möll
ass, stellen ech dat ganzt Dëppe mat Britt
an Hong fir puer Stonnen eraus bis alles
wootlech ofgekillt ass. Fleesch mat Kraider
eraushuelen. D'Britt duerch ee proppert
Kichenduch, wat een ènnert dem Krunn
gutt naass gemeet huet, an eng Seibecken
ofschedden. Sou kritt Dir eng schéi kloer
Britt, ofkille loossen, d'Fleesch och kleng
schneide fir d'Paschtéit.



Randsbritt

ungefier 6 Liter Britt

Et brauch een

Wann ee genuch Erfahrung huet
mat den Zutaten, brauch ee
kee Cube méi, oder Maggy.

1 grousst Dëppen (10 Ltr) ech kachen
ëmmer Britt fir 2 Wochen, dofir sou ee
grousst Dëppen.

2 Kg Kachfleesch vun enger aler Kou
(Jarrêt, etc) dat gëtt dee beschte Goût
2 IL Salz
20 Pefferkären
1 TL Mierréidech
1 klenge Strauch Rosmarin
1-2 Salbeiblierder
Magikraut, e klenge Grapp voll
3 déck Muerten
2 grouss Poretten
1 Stéck Zelleri mat Blat
2 grouss Ènnen, 2 Schallotten –
net schielen (kloer Britt)
2 Knuewelek
4 Lorberblierder, 4 Neelcheskäpp
1 déck Tranche moer gereecherte Speck
1 déck Tranche réi gereechert Ham, oder
Judd, sou ee Rescht oder och d'Schwaart
vun enger gereecherter Ham.

Zoubereedung

D'Déppen gutt hallef voll mat kalem
Waasser fëllen, Salz an all déi aner Sachen
dramaachen. Un d'Kache bréngen, a lues
zéie loossen, bis d'Fleesch sech vun der
Schank léist (2-3 Stonnen). Wann d'Fleesch
mëll ass, e puer Stonnen esou ofkille
loossen (ech stellen et emmer eraus).
Fleisch eraus huelen, a klengschneiden.
Dat Wässt vum Zelleri mat de Muerten
och eraushuelen, mat enger Forschett
klengtripsen (maache mir an eis Brittzopp,
zesumme mat e bësse Fleisch). Kraider
eraushuelen, an d'Britt duerch ee proppert
awer NAASST Duch an eenert Dëppen
ëmschëdden (kloer Britt). Wann se ganz
kal ass, an Dëppercher afëllen fir an d'Truh
(ginn ca. 6 Liter Britt).

Oder eng Brittzopp maachen

Zopp fir 4 Persounen
1 Litter Britt während puer Minuten
opkache mat Vermicelli, oder sou wéi
hei (Lëtzebuerger Cappellettien) 1 kleng
Taass voll klenggeschniddent Fleisch, an
och e bësse vun der Muert mam Zelleri,
ofschmaachen an eventuell nowierzen,
a ganz zum Schluss klenggeschniddene
Péiterséileg an d'Zopp ginn.



Bechamelszooss

Fir z.B. 1 Choufleur

Eng Bechamelszooss kann ee mat Britt, Wäin, Mëllech, jee mat ganz ville Méiglechkeeten zoubereeden. Brauch een se als Tomatenzooss, mécht ee se mat Britt, Tomate-Konzentrat an 1 Lorberblat als Zousaz beim Choufleur z.B. gëtt se mat Mëllech zoubereet. Fir Paschtéite gëtt se mat gudden selwergemaachter Britt mat 1 lessläffel Moschert zoubereet.

Basisrezept

Et brauch een

40 g gudde Botter, 40 g Miel
250 ml Mëllech (am Beschte gutt waarm,
dovun 1 Schlupp kal Mëllech eraushalen)
klengen Trick:
Salz, Peffer, Meskot, klenggeschnidde
gréng Kraider.
Eventuell 1 Eegiel

Zoubereedung

Mëllech an enger klenger Kasseroll gutt waarm maachen, 1 Schlupp Mëllech eraushalen a kal loessen. De Botter an enger anerer méi grousser Kasseroll schmélze bis e spruddeleg gëtt, net brong gi loessen. Dann d'Miel all bääginn a mam Schnéibiesem um Feier vermëschen, lo vum Feier erofzéien an NET réieren, awer mat der Schlupp kaler Mëllech ofschrecken. NACH NET réiere bis et ausgezischt ass, lo nees zeréck op d'Feier, an da mam Schnéibiesem lues a lues déi waarm Mëllech mat énnerréieren. Doduerch datt mir dat esou maache gëtt et méi Zooss a si huet eng vill besser Konsistenz. Lo eréischt wierzen an op de Choufleur oder Fësch schédden.



Andéiwenzalot

Et brauch een

1 Heed Andéiwenzalot

1 Apel

Fir d'Zooss

1 Knuewelekszéif

Salz, Peffer, 1 TL Zocker oder 1 TL Hunneg

1 TL Moschert

Bratzel, Péiterséileg

1/3 Esseg

2/3 Ueleg

2 IL Ram



Zoubereedung

Mat der geschieltener Knuewelekszéif duerch d'Schossel reiwen. De Knuewelek net selwer an d'Zalot maachen. Salz, Peffer an Zocker oder Hunneg an d'Schossel ginn. Moschert, Esseg, Ueleg a Ram énnerréieren. Zalot an an Tranché geschn. Äppel vermësche mat der Zooss, schonn 1/2 Stonn virum lessen eventuell mat engem gekachten Ee garnéieren, oder bei der Entrée mam gehäertene Brout a mat der gefällter Tomat. Bei engem gudde Pättche lëtzebuerger Wäin.

Zalotenzoooss

Et gëtt eng Fläsch voll, eng ganz Woch am Frigo haltbar. Ganz ouni Chimie.

Et brauch een

Andéiwen - a Meiséierchenzalot

an en halwen Apel

E puer Nëss, an, oder Kürbiskären,

1 gekachtent Ee

Zooss:

1 IL Moschert,

Salz, Peffer, 1 IL Zocker oder 1 TL Hunneg

E bësse Knuewelek, e bësse Schalott

Vill Bratzel, Vill Peterséileg

1 Taass Britt selwer gemeet

1 Déppche wäisse Yoghurt

1 Déppche fair Ram

1 klengt Glas Hambieresseg

1 klengt Glas Olivenueleg

1 klengt Glas normalen Zalotenueleg

Zoubereedung

Zalot wäschen, 2 bis 3 mol, a ganz gutt ofdrépse loessen. Zalotekraider wäschen, ganz kleng schneiden, a mam Rescht vermëschen. Gutt mam Schnéibiesem duerchernee réieren. Onbedingt ofschmaachen, si soll net ze sauer sinn. Eventuell nach Ram oder Zocker oder Hunneg dobäimaachen. An eng Fläsch aféllen, oder direkt d'Zalot zoubereeden. Wünschen lech ee ganz gudden Appetit. Maachen dat selwer bal èmmer esou, hunn nach ee Gaart wou Zalot dran ass. Mëttes an Owes mécht ee sech dann och gär eng Schossel, wann een et fäerdeg zur Verfügung huet. D'Zalot kann ee jo och fir e puer Molzechte beienee botzen.

Brong Zooss

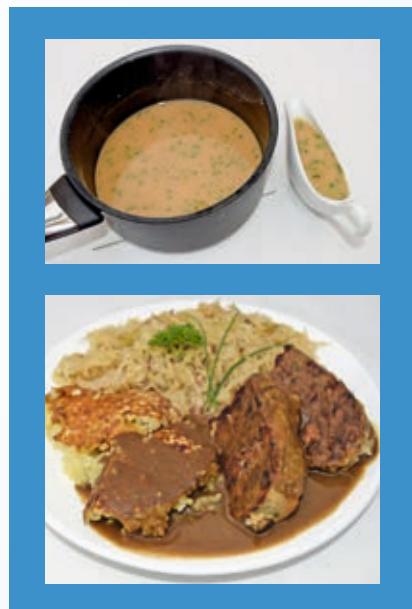
4 Persounen

Et brauch een

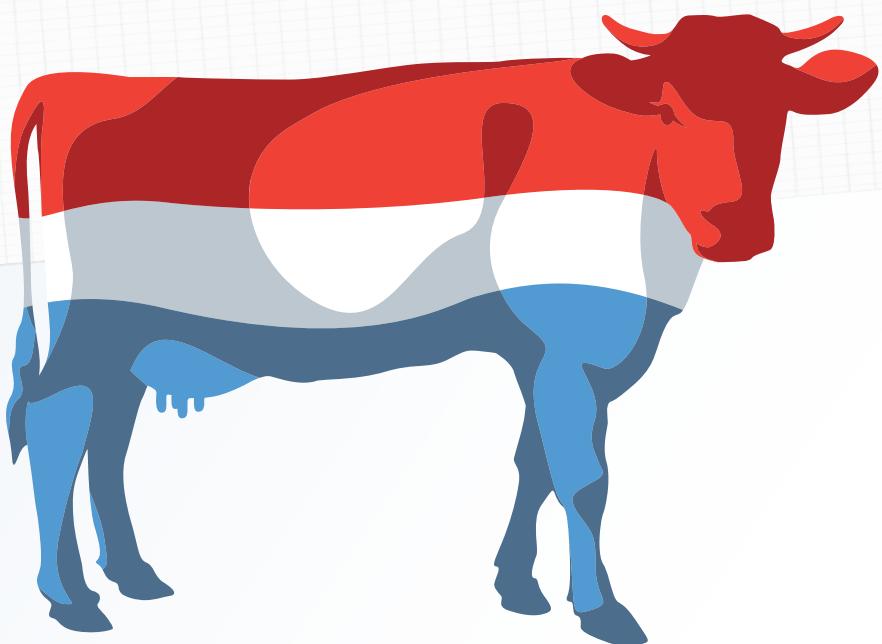
2 IL Miel
1IL Botter
200 ml Britt
Salz, Peffer
1 IL gring Kraider
2 IL Ram
eventuell eng kleng Béchs
Champignonen

Zoubereedung

Britt an enger Kasseroll opwiermen.
An enger anerer Kasseroll d'Miel op
d'Feier opsetzen, énnerréiere mam
Schnéibiesem, brong gi loossen.
Feier ausdréinen. Botter dramaachen.
Waerde bis e geschmolt ass, dann
d'Britt dobäischédden, réieren.
Wann d'Zooss gebonnen ass, gréng
Kraider a Ram dramaachen, eventuell
nowierzen. Dés Zooss eegent sech
gutt beim Fleesch.



Beim Apéro



Gehäerztent Brout

10-12 Persounen

Et brauch een

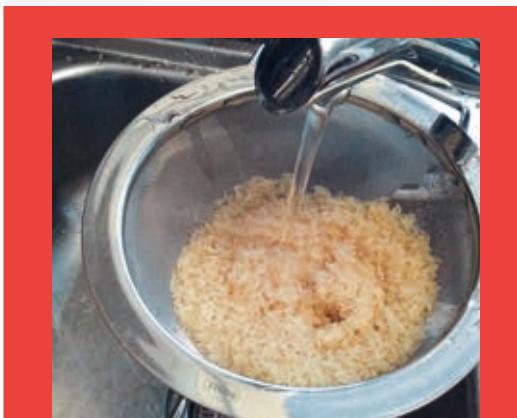
- | | |
|------------------|-------------------------------------|
| 500 g Miel | 50 g Zoossiss |
| 1 Pak Frëschhief | 100 g gereechert Ënnen |
| 1 KL Zocker | (oder Ersetzen duerch Kéis a Speck) |
| 1 KL Salz | 1/2 Lt frësch Vollmöllech |



Zoubereedung

Eng Broudbakform mat guddem Botter ausreiwen a mat Miel pudden. Miel an eng grouss Schossel siften. Hief an der Mëtt dramaachen, Zocker iwwer d'Hief streeën, Salz ronderëm iwwer d'Miel verdeelen. Wootlech Möllech lues an d'Schossel schédden, gläichzäiteg mat de „Quirle“ vum Mixer verschaffen. Zu engem glaten Deeg verréieren. Zoossiss an Ënnen och mat dra verschaffen. Den Deeg an d'Form aféllen, op enger waarmen Plaz ongef. 20 Minn. opgoe loossen. Bake bei 180 Grad ongef. 50 Minuten. Mat engem gudde Gliesche lëtzebuerger Schampes zerwéieren als Apéro, mat eventuell engem Schnatz Botter oder Kraiderbotter mat Drauwen, Tomaten, Kéis asw. zerwéieren.





Paschtéit mat Räis an Zalot

6 Persounen

Et brauch een

Eist Fleesch vun der leschter Britt*
 Zb Hingerfleesch mat e bëssen Ham
 1 Béchs Champignonen
 1 IL Moschert
 2 IL Miel
 Salz, Peffer
 200 ml Britt
 Ee Schnatz gudde Botter
 2 IL Ram
 Räis, Salzwaasser
 Paschtéitercher



Zoubereedung

Zalot botzen an Zalotozooss maachen.

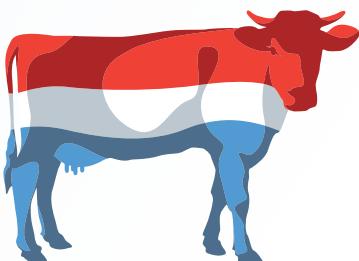
Räis kachen:

Räis ènnert dem kale Kruun ofschwenken.
 Salzwaasser un d'Kache bréngen
 Räis dramaachen an 10 Minuten
 lues kache loessen. Eraushuelen.
 Duerch ee Sift ofschédden.

Béchamelszooss:

Britt zes. mam Miel un d'Kache bréngen,
 mam Schnéibiesem réieren, Moschert,
 Gewürzer, Botter, Ram, Champignonen
 a Fleesch och dramaachen a sou just
 un d'Kache bréngen. Paschtéitercher
 kuerz am Schäffchen uwiermen an um
 Teller d'Paschtéitefleesch afällen. Mat
 gekachtem. Räis an Zalot zerwéieren.

*Britt: Rezept op Säit 5



Gefüllten Tomat als Entrée

4 Persounen

Et brauch een

4 Tomaten
1 Béchs Fësch (Thon) oder Fësch an der Zooss
1 gekacht Ee
1 Schallott
Salz, Peffer
Gring Kraider, 2 IL
(Péiterséileg, Bratzel, Basilikum etc)
1 Messerspëtzt Mierréidech oder aus der Tüb
2 IL Ram oder 2 IL Olivenueleg
1 IL Zitrounejus oder Esseg

Zoubereedung

Tomaten aushielegen, oppassen,
datt een ee schéinen Deckel behält,
Fësch aus der Béchs huelen, eventuell
Sprenzen eraushuelen, a mat der
Forschett kleng tripsen, genee sou
och d'Ee, gring Kraider mat der
Schallott an dem Mierréidech och ganz
kleng schneiden. Alles duerchernee
vermëschen, ofschmaachen, eventuell
nowierzen. Tomaten domat opfëllen,
Deckel dropleeën. Ass eng gutt Entrée.
Et kann een dat och mat klengen Tomate
maachen, dann als Fingerfood offréieren.



Quiche lorraine

ganz einfach Rezept zoubereet mat lëtzebuerger Produkter

8 Persounen

Et brauch een

Deeg:

200 g Miel
100 g Botter
Waasser
Salz

Féllung:

3 Eeér
6 IL Ram
3 IL Waasser
4 Tranché moere Speck klenggeschnidden

Zoubereedung

Aus den Deegzoutaten gëtt von Hand een Deeg gekniet an als Bull 1/2 Std raschte gelooss. Eng Taartepan mat guddem Botter areiwen a Panéiermiel doriwwer maachen. Den Deeg schéi gläichméisseg ausrullen, an d'Bakform leeën. De klenggeschniddene Speck dropleeën. Eeér mat der Ram a mam Waasser opklappen an doriwwer schédden. Während 20 Min. bei 180 Grad baken a gutt waarm zerwéieren.







Kéissoufflé

zoubereet mat lëtzebuerger Produkter

4 Persounen

Et brauch een

50 g Botter
60 g Miel
1/2 Lt Mëllech
100 g lëtz. Kéis mëttelal
Salz, Peffer, Meskot,
3 Eegiel, 3 Eewäiss steif geklappt.

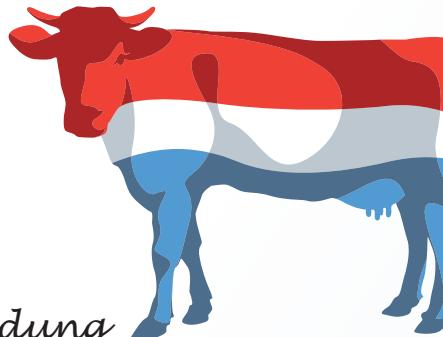


Zoubereedung



Eng Béchamelszooss maachen, wierzen.
Vum Feier erof zéien an d'Eegiel
dobäimaachen, gutt réieren, dann de
gerappte Kéis. Eewäiss drënnerhiewen.
Eng gliese feierfest Schossel mat guddem
Botter areiwen. De Soufflé dramaachen a
bei 180 Grad eng hallef Stonn hell brong
baken. Direkt zerwéieren.

Geméisquiche



8 Persounen

Et brauch een

Deeg:

200 g Miel
100 g fair Botter
Waasser
Salz

Füllung:

e bësse gedde Botter
an 1 TL Ueleg fir unzebroden
1/2 Ênn
1 Schalott
1/2 kleng Courgette
2 Muerten
120 g lëtzeb. Kraiderkéis
e puer kleng Tomaten
3 Eeër
6 IL Ram
3 IL Waasser
1 Messerspëtzt Salz a Peffer

Zoubereedung

Deegzoutate mat der Hand zu enger Bull knieden, 1/2 Std raschte loessen. Bakpan déck mat Botter areiwen, Panéiermiel driwwer streeën, Schalott an Ênn a reng Scheiwe schneiden a schéi glaseg ubroden. Courgette, Muerten a Kéis rappen a matenee vermeschen. Deeg ausrullen, an d'Bakform leeën, apicken a 1-2 IL Moschert dropverdeelen. Ênn a Schallott drop verdeelen. Geméis mat Kéis dropmaachen. Mat Tomatescheiwe garnéieren. Eeër opklappe mat Ram, Waasser a Gewierz opklappen an och driwwer schédden. An de Schäffche bei 180 Grad ongef. 20 - 30 Min. schéi brong baken. Waarm zerwéiere mat engem gedde Pättche vun der Musel.



Gehäerzte Rousekuch

8-10 Persounen

Et brauch een

Hiefdeeg:

Ennen, Speck, Schnecken
500 g Miel
1 Pak Frëschhief
1/4 Lt wootlech fair Mëllech
50 g fair Botter
1 TL Salz
1 TL Zocker
1 Ee

Füllung:

500 g moere Speck
200 g Ennen
2 Zéiwe Knuewelek
4 Il Péiterséileg a Bratzel
alles kleng schneiden

Fir unzesträichen:

1 opgeklapten Ee mat 2 IL fair Mëllech

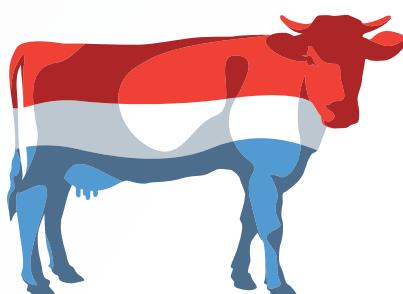


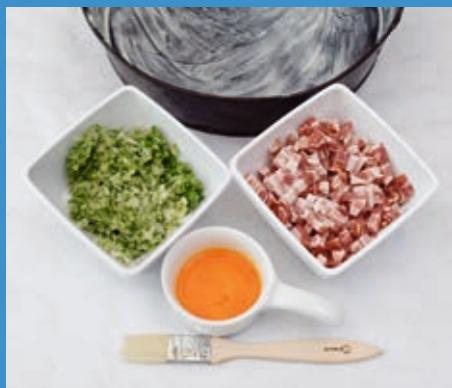
Zoubereedung

Botter an der wootlecher Mëllech schmälzen, Miel an eng grouss Schossel maachen. Salz, Zocker, Hief an Ee dramaachen. Mëllechbottermëschung dobaïschëdden a mat de Quirle vum Mixer e schéine glaten Hiefdeeg réieren. Op enger wootlecher Plaz opgoe loosse bis duebel esou vill.

Füllung:

Moere Speck ausgereeën, aus der Pan eraushuelen, am Fett d'Énn, Knuewelek undénsten zesumme mat de gringe Kraider. Gréiwen dobaïmaachen. Deeg aus der Schossel op de bemielten Dësch leeën, gutt duerchknieden, an 2 deelen, ausrullen zu enger grousser rechteckegeger Deegplak ausrullen. Apicken, d'Halschent vun der Speck-Énne-Mëschung driwwer verdeelen. Mat der zweeter Halschent genee datselwecht maachen. Den Deeg schéin oprullen, an 3-4 cm grouss Stécker schneiden. Den héije Wee an eng gebottert Backpan net ze fest beienee stellen. Op enger warmer Platz opgoe loessen, bis d'Pan gutt voll ass. Mat opgeklapptem Eegiel mat Mëllech unzesträichen a bei 160 Grad mat Émlift bake bis schéi brong. Ongef 1/2 Stonn. Als Apéro kann een e waarm oder kal zerwéieren, d'Rouse loosse sech eenzel erausplécken.





Ierzebullí

4 Persounen

Et brauch een

1 déck Poret
250 g gedréchent lerzen
4 Gromperen
puer Muerte
Salz
2 Ėnnen
2 Schallotten
2 Knuewelekszéien
E bëssen Zelleri
1 Stéck Speck oder réi Ham/Judd
Mettwurscht
Wirschtercher

Fir ze verfeineren:

1 Schnatz Botter
1 Schlupp Ram
Klenggeschniddene Péiterséileg

Zoubereedung

Ierze 24 Stonnen am Waasser aweechen,
d'Zoppekraut kleng schneiden, zesumme mat den
lerzen, mat dem Speck opsetzen an un d'Kache
bréngen. Mam Schnellkochtopf 1 kleng hallef Stonn.
Am normalen Dëppen sou laang bis d'Fleesch ganz
mëll ass a liicht vunenee fält. Fleesch eraushuelen,
an och eng Jatt voll Zoppekraider mat lerzen,
de Rescht vun der Zopp duerch d'Passe-Vite
dréinen. Zeréck an d'Déppen, nees déi Jatt Zopp
zeréckmaachen. Et soll ee jo gesi wéi eng Zopp et
ass. Mettwurschten, Wirschtercher* emol kuerz am
Waasser opkachen, Klengschneiden, zesumme mat
dem klenggeschniddene Speck/Judd zeréck an d'Zopp
ginn. Ofschmaachen a mat Salz oder Peffer nowierzen.
Ram, Botter a renge Péiterséileg bäiginn. Wann d'Zopp
déck genuch ass, ass et een Haaptmenü. Wann se méi
reng ass, gëtt se als Zopp giess.

* an Kënnbak



Bouneschlupp

4 Persounen

Et brauch een

2 Lt Randsbritt (gutt gehäerzt, bëssen Zelleri, Muert a klenggeschnidde Fleesch aus der Britt)
8 Gromperen
1 Kg Bounen
Gring Kraider
Meskot, Salz, Peffer
eventuell Ram, Botter oder Mëllech
oder 2 IL Esseg, Wirschtercher
a Paangecher

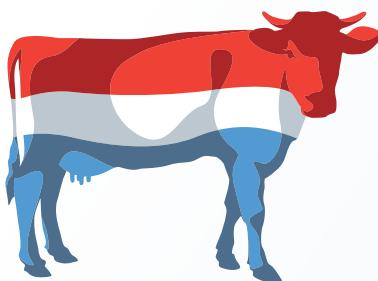


Zoubereedung

Boune wäschten, verbotzen, kleng schneiden, 20 Minuten am Salzwaasser müll kachen. An enger Seibecken ofschédden. Grompere schielen, a schéi propper wäschten, a ganz kleng Würfele schneiden, net méi wäschten, soss geet d'Stäerk verluer. An der Britt d'Grompere müll kachen, Bounen dobaiginn, et muss eng déck Zopp ginn, Zelleri, e bësse Fleesch, gekachte Muerten, Meskot, Salz, Peffer a klenggeschniddene Péiterséileg dobaiginn. Eventuell Ram, Botter oder Mëllech dramaachen. Oder 2 IL Esseg an d'Zopp. Wirschtercher, a Paangecher kann ee mat der Zopp zerweieren, dann ass et ee komplette Menü.



Paangecher op der Säit 134.



Choufleurszopp

4 Persounen

Et brauch een

Choufleur, e puer Rousen
Den Offall vum Choufleur (dee wäisse Stronk
an der Mëtt vum Choufleur,
dei propper Blieder dei direkt ronderëm
de Choufleur sinn.)
Choufleurszopp gëtt eng ganz delikat Zopp,
dofir maachen ech och keng Ënnen asw dran.
En grousst Dëppe mat Salzwaasser,
e bësse Ram
1 Schnatz Botter
Klenggeschniddene Péiterséileg
Bësse Miel fir ze bannen.



Zoubereedung

Am Salzwaasser de Choufleur
mëll kachen, ca. 1/2 Stonn.
E puer Choufleur Rousen
eraushuelen a mat der Forschett
e bësse kleng maachen.
De Rescht mixe mat engem
1L Miel, nees kuerz réieren
an opkachen.
Duerch eng graff Passett
an een anert Dëppé schédden.
Ram, Botter, kleng
Choufleurrousen a Péiterséileg
dramaachen.
Ofschmaachen,
eventuell nowierzen.
Eng gutt crèmeg Zopp.



Roude Kabes Zopp

6 Persounen

Et brauch een

1 Stéck Jarret vum Rand
500 g Gromperen
5 Zellerisblieder
1/8 Stéck Zelleri
1 déck Ênn
1 Schallott
1 klenge roude Kabes
Salz, Peffer

Fir dono:

1IL Zocker
2-3 IL Esseg
1 Schnatz Botter
50 ml Ram
Renge Péiterséileg



Zoubereedung

Gromperen, Ênn, Schallott, roude Kabes zimlech
kleng schneiden. Kaalt Salzwaasser opsetzen,
alles dramaachen, an 1,5 Stonn gutt mëll kachen.
Fleesch eraushuelen. Zopp mixen. Fleesch
klengschneiden, an d'Zopp maachen. Botter,
Ram, Esseg, a Péiterséileg och dramaachen
Et gétt eng gutt déckflësseg Zopp.





Geméiszopp

6-8 Persounen

Et brauch een

3 Lt Waasser
2-3 Tl. Salz
3 Grouss Poretten
3-4 Muerten
1/8 Zelleriskapp, an Zellerigrings 1 Still mat 10 Blieder
6 Gromperen
1 Stéck vum Judd oder 1 Schwaart gesolpert
1 déck Ênn
1 Lorberblat, 1 Neelcheskapp
Puer Blieder vum wäisse Kabes
E bësse Magikraut

Zoubereedung

Alles zes. 1,5 Stonn gutt mëll kache,
Fleesch eraushuelen, klengschneiden
D'Zopp duerch d'Passe-Vite, oder mam
Mixe klengmaachen. 1 Schotz fair
Mëllechram, 1 Schnatz fair Botter an ee
Grapp voll klenggeschniddene Péiterséileg
an dat klenggeschnidde Fleesch dobäiginn.





Tomatzopp

4 Persounen

Et brauch een

- 1 Enn
- 5 Tomaten
- 3 déck Gromperen
- 1 Taass voll gekachte Räis
- 1,5 Liter Britt
- Ram, Botter, Péiterséileg, Salz a Peffer



Zoubereedung

Am gudde Botter, déi klenggeschnidden
 Ënn undënsten, Tomaten a geschnidde
 Gromperen dramaachen a mat undënsten.
 Britt dobäischëdden, 45 Minutte lues
 kache loossen, mixen. Duerch ee Sift an
 een anert Dëppe schédden. Ram, Botter
 a Péiterseileg mam Räis dobäimaachen.
 Eventuell nowierzen.



Gulaschzopp

Zopp fir e puer Deeg, oder wa se ganz kal ass, fir anzefréieren.

Si schmaacht am Beschten, wa se gewiermt ass.

Rezept aus Däitschland, zoubereet ouni Zousazstoffer.



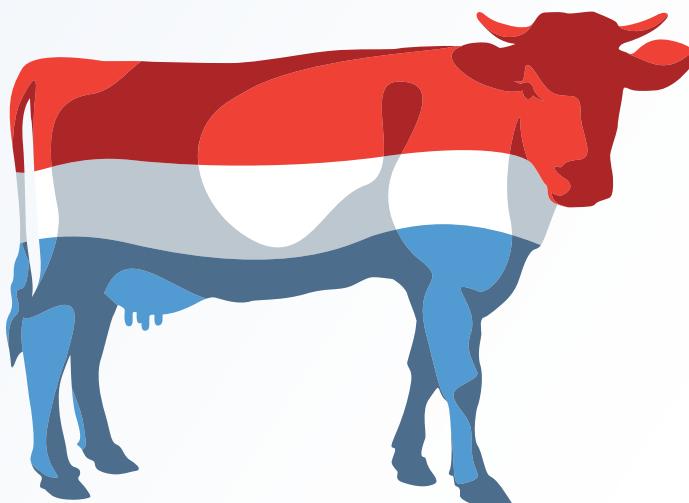
6-8 Persounen

Et brauch een

500 g Rëndsrägout
200 g Gehacktes (net gewierzt)
1 klengt Stéck réi Ham, Judd oder Speck
2 déck Ënnen, 2 grouss rout Paprika
4 Zéiwe Knuewelek
3 IL neutralen Ueleg
70 g Tomatekonzentrat oder 4 Tomaten
250 ml roude Wäin

2 Lt selvergekachte Fleeschbritt
500 g Gromperen
2 IL schaarfe Paprika (Fruucht) oder Pudder, dann 1 Kaffisläffel
2 Lorberblieder
1 IL Thymian
1 Kaffisläffel Meskot
Salz, Peffer

Wann een d'Zopp dënnflësseg mécht, gëtt et als Zopp giess.
Déckflësseg mat engem Paangech een Haaptmenü.





Zoubereedung

Et brauch een 2 grouss Dëppen:

- 1) Ueleg an d'Déppen maachen a klenggeschnidden Ënnen, Knuewelek, Paprika ubroden.
- 2) Ueleg dramaachen an d'Fleesch gutt ubroden. Wann alles ganz gutt a laang gebroden ass, gëtt et beienee geschott, Tomaten, Gewierzer a Lorberblat an 2 gerappte Gromperen dra maachen, eng hallef Stonn lues kachen. De Rescht Gromperen a kleng Wierfele schneiden an och dr maachen. 2,5 Stonnen ganz lues zéie loessen, d'Zopp muss sech bannen duerch d'Gromperen. Mat Salz a Peffer eventuell nowierzen, dat Stéck Ham klengschneiden an zeréck an d'Zopp maachen.



Chiconszopp

Rezept vum Monique

4 Persounen

Et brauch een

1-2 Schallotten

2-4 Chiconen (hänkt vun der Gréisst of) dat Wässt vun enger Porett (ech hunn Zoppekraut aus der Truh geholl)

1 Staang Zelleri (oder Zoppekraut)

1 gudde Liter Héngerbritt

50 ml Ram

Salz, Peffer, Paprikapudder



Zoubereedung

Als alleréischt de Chiconen de Stronk eraushuelen, da klengschneiden an a Waasser leeën (dat Battert verschwënt) Schallotte klengschneiden, am gudde Botter mat Ueleg ubroden, Zoppekraut an dono Chiconen och bäiginn an ongef. 10 Minutte gutt undämpfen. Britt dropschédden an ongef 1/2 Std lues kache loessen. Mixen, nowierzen an zerwéiere mat Paprika-Pudder an eventuell klenggeschniddenem Péiterséleg.



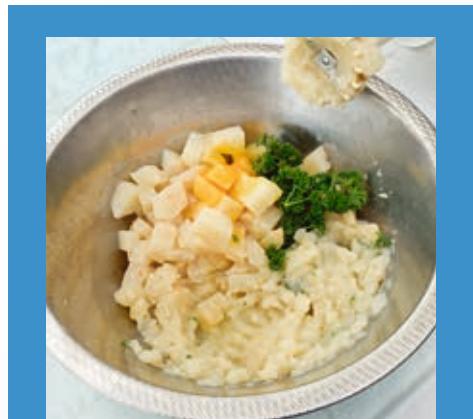


Zelleriszopp

6 Persounen

Et brauch een

- 1 Knoll Zelleri
- 2 Knuewelekszéiwen
- 1,5 Lt Salzwaasser
- 1 IL fair Botter
- 1,5 IL Miel
- 1/4 Lt fair Mellech
- 2 Eegiel
- Klenggeschniddene Péiterséileg
- Salz a Peffer



Zoubereedung

Zelleri an Knuewelek schielen,
klengschneiden, am Salzwaasser möll
kachen. Duerch ee Sift schédden,
d'Waasser opfänken. Zelleri reng mixen,
zesumme mam Péiterséileg a mam
Eegiel. Mam Botter, mam Miel eng Zooss
maachen, mat der Mellech a mat dem
Zellerisaft gutt verréieren a just nach gutt
waarm gi loossen. Alles zesummen an
d'Déppé schédden, eventuell nowierzen an
eng richteg gutt Zopp zerwéieren.



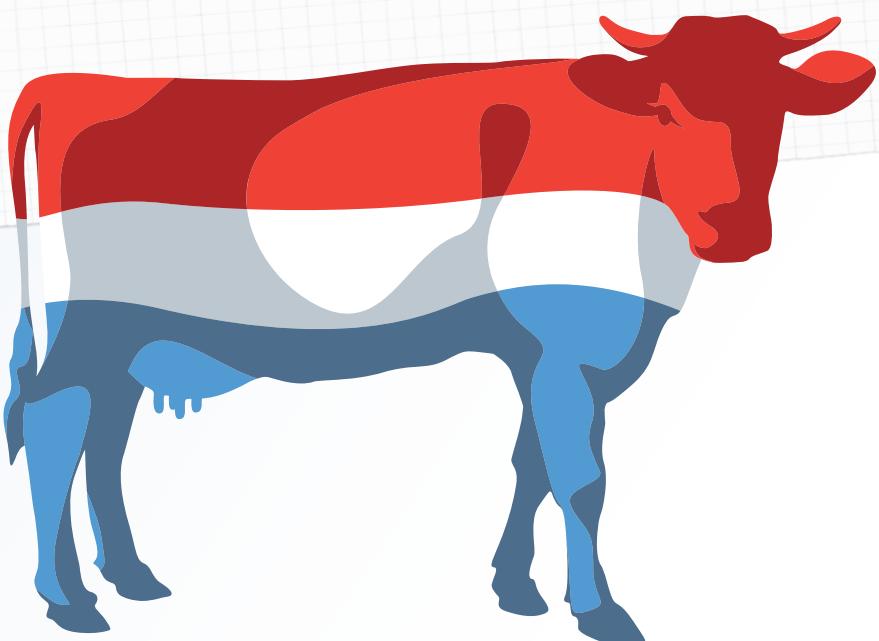
Lëtzebuerger Spezialitéiten

Jelli

Pâté

Träüp

Schmullkichelcher





Hierken zoubereeden

1,7 kg Eemer, ongefíer 30 Fileten

Et brauch een

1 Eemer Hierken
Mëlleche vun den Hierken
(si meeschentens am Eemer mat dran)
1-2 Zitrounen
2 IL Moschttert
3-4 Lorberblieder, 20 Pefferkären,
20 Wakelterkären
Péiterséileg
500 g Sauerram oder wäisse Kéis
1 Lt Ram
1 déck Ênn
3 déck Äppel



Zoubereedung

Hierken 2 Deeg gutt wässeren, èmmer nees d'Waasser erneieren. D'Mëllechen net wässeren. Hierke schielen, wäschen, Haut erofzéien, an der Mëtt deelen, an d'Sprenzen eraushuelen. D'Mëllechen net mat wässeren, si si gutt gewürzt, a ginn zesumme mam Péiterséileg, a mam Zitrounejus gemixt, an eng ganz grouss Schossel aféllen. Ech huele se net grad all, ongef. 3/4 dovun. Moschttert, Peffer-an Wakelterkären, an och Lorberblieder dobäimaachen. Wäisse Kéis oder Sauerram mam Schnéibiesem doduerch verréieren. Zum Schluss 1 Lt Ram mat ènnermëschen. Lo kommen déi a reng Tranché geschnidden Äppel an Ênn och nach dran. Zu gudden Lescht d'Hierken, eenzel an déi grouss Schossel mat Zooss draleeën fir datt se sech gutt mat der Zooss vermëschen. Nach een Dag gutt duerchzéie loossen an da mat Quellgromperen zerwéieren.

Schwéngsjelli

Ginn a puer Portiounen. Loosse sech gutt afréieren.

Et brauch een

1 Schwéngskapp
2-5 Schwéngsféiss
2 Jarrêten entweder vum Schwäin oder vum Randsbéischt
1/2 Lt lëtzeb. Elbling, 1 gudde Schotz Esseg

Zoubereedung

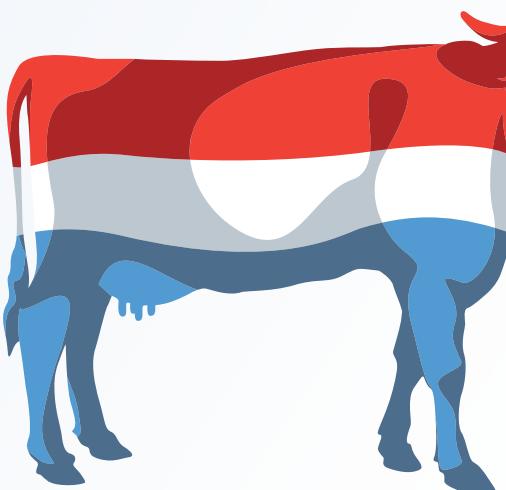
D'Schwéngefleesch gëtt fir puer Deeg agesolpert an enger Kraidersolper

Dofir brauch een:

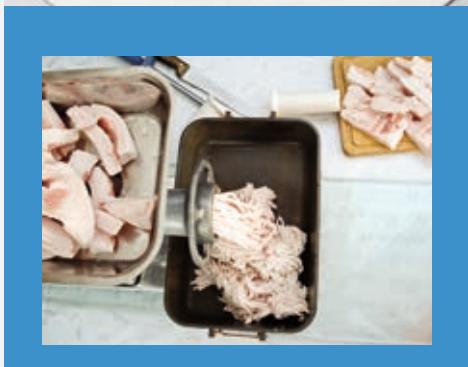
Puer Ënnen, Schallotten a Knuewelek.
Salz, Peffer, Neelcheskäpp, Lorberblieder,
Wakelterkären, 1 Drëpp, z.b Vieille Prune,
2 IL Moschert, 2 IL Zocker

Well d'Schwäin haut des Daags net méi laang genuch ofhänken a se doderch nach vill Schwéngseges u sech hunn, muela mir eis Solper a leeën dat ganzt Schwéngefleesch fir 2 Deeg dran. Den 3 ten Dag zesumme mat der Solper an engem groussen Dëppe gutt möll kachen, bis et sech liicht vun der Schank léist.

Fleesch eraushuelen an d'Schanke vum Fleesch erofhuelen. D'Britt duerch eng Passette schëdde fir déi graff Stécker erauszekréien. Lo musse mer d'Britt klären. Mir maachen 3 Eewäiss an 2 Pitsch Péiterséileg mat puer Neelcheskäpp a Lorberblieder dran. wiermen dat Ganzt, et soll just net kachen. 1/4 Std stoe loossen, an duerch een naasst Duch an een anert Dëppe schédden. Lo gëtt d'Fleesch e bësse kleng geschnidden an duerch de Fleeschwollef gedréint. D'Britt, Wain an Esseg mam Fleesch vermëschen, ofschmaachen, eventuell nowierzen, mä dat brauch een normalerweis net ze maachen, an et huet een ee gudde gehäerzten hausmaacher Jelli.







Träip

Rezept vum Marco

+/- 30 kg

Et brauch een

15 Kg Schwéngsmasken, et kann een déi am Schluechthaus direkt ouni Schanke bestellen.

5 Kg Randfleesch fir ze kachen, am Beschten ouni Schanken dran

1 Eemer voll Blutt ongefíeier 7 Liter Schwéngsdärm

4 Kg fettege Speck fir Gréiwen a Schmalz, gétt 1 Schossel Gréiwen an 3 Lt Schmalz

4 Kg Ënnen, fir am Geméis ze dëmpen

1 - 2 Kg Muerten

6 déck Poretten

1 Zelleri mat Blieder

2 Kabesheeder

1 ll gemuelen Neelcheskäpp

Bounekraut, Thymian, Meskot, Peffer
Äppelkompott 3 grouss Glieser

3 Lt fair Mällech

1 Akafstut voll dréchent Brout

Zoubereedung

Och hei gétt eng kräfteg
Kraidersolper gemeet

Dofir brauch een:

4 - 5 Kg Ënnen, 8 Schallotten
an 8 Knuewelekszéiwen.

1, 1/5 Kg Salz, 1 kleng Taass voll Peffer,
20 Neelcheskäpp, 15 Lorberblieder,
20 Wakelterkären
1 Taass voll gutt Lëtzebuerger Drëpp Vieille
Prune z.B.
1 Taass voll Moschert, 1 Taass voll Zocker

Well d'Schwäin hautdesdaags net méi laang
genuch ofhänken a se doduerch nach vill
Schwéngseges u sech hunn, muele mir eise
Solper a leeën dat ganzt Schwéngfleesch
fir 2 Deeg dran. Den drëtten Dag zesumme
mat dem Solper an engem groussen Dëppen
gutt mëll kachen, ongef. 2,5 Stonn.
D'Fleesch eraushuelen an et e bëssen

ofkille loessen. Ënnen, Poretten, Zelleri,
Muerten, Kabes gi graff klenggeschnidden,
ganz gutt ugedénst oder ofgekacht, fir datt
dat meescht Waaser erauszitt.

Gréiwe maachen:

Aus deene 4 Kg fette Speck (wou
d'Schwaart erof ass, am Schluechthaus
ouni Schwaart bestellen) ginn de Schmalz
an d'Gréiwen gemeet, dofir schneide mir
en an Tranchen, sou datt een en duerch
d'Millen dréine kann, direkt an ee gossent
Dëppen an dann um Feier ongef. 2 Stonnen
ausgreeén. Emmer nees doduerch réieren
an dat wat ugebrannt ass nees lass
kratzen, sou entstinn d'Gréiwen. Et gétt eng
kleng Schossel voll Gréiwen. An ongef 3 Lt
Schwéngeschmalz. De Schmalz brauche
mir just dono fir déi färdeg Träipen dran
ze broden. D'Britt och am Kessel loessen,
well d'Träipe gi wa se färdeg agefellt sinn



nach 25 Min. bei 80 Grad ofgebréit. Brout an engem Eemer mat Britt opweechen. D'Fleesch mat deenen 2 groussen Dëppen voll ugedënstenem Geméis a mat dem Brout duerch d'Millen dréinen, a wierzen, mat 1 Weckglas voll Bounekraut, 1/2 bis 1 Kg Salz, 1/2 Glas Thymian, 1/2 Glas Meskot an 1/4 Glas Peffer. 1 IL gemuelen Neelcheskäpp dramaachen. Hei muss een drun denken, dat et agesolpert war, dofir muss ee schmaachen, wat nach feelt.

Normalerweis rechent een:

18 g Salz op de Kilo
4 g Peffer op de Kilo
1,5 g Meskot pro Kilo
Virsiichteg si mam Neelchespudder,
just 1 IL op deem ganze Quantum Fleesch
3 Lt Voll-Möllech
an 2 Kg Äppelkompott mat dramaachen
a gutt vermëschen.

7 Lt Blutt dobäischëdden, ganz gutt vermëschen. Ofschmaachen an eventuell nowierzen. (Ka gutt kräfteg gewierzt sinn). Träipe mat der Mëschung an Därm aféllen. Eenzel Träipen dréinen an zesummestrécke bis ongef 20 Stéck. An der Britt bei 80 Grad während 25 Minuten ofbréien. Ganz pünktlech eraushuelen an ènnert fléissendem Waasser ofbotzen. Bis den aneren Dag gutt kal gi loessen. Fäerdeg fir ze broden an ze zerwéieren mat Aappelkompott a Gromperepuree oder Gromperekichelcher.

[Rezept vun de Gromperekichelcher op der Säit 78.](#)





Liewerpaté

Gëtt eng grouss Schossel voll.
Léisst sech gutt afréieren.

Et brauch een

2/3 gemuelen Fleesch, net gewierzt
1/3 gemuelen Liewer, zes. ongef. 1 Kg
Salz, Peffer, Meskot, renge Péiterséileg
1 kleng Ënn, 1 Schallott, 1 Knuewelek
100 ml fair Mëllech
2 Scheiwe Brout, a Mëllech leeën
an opweechen
2 déck Eeër
e puer Scheiwe moere Speck
eng feierfest Schossel

Zoubereedung

Scheiwe Speck op de Buedem vun der Schossel leeën. Fir ze verhënneren dat d'Liewer ze batter bleift, leet ee se ongemuelen iwver Nuecht an d'Mëllech. Rengemueltent Fleesch mat de reng gemuelen Kraider mat reng geschnidden Gewierzer an den Eeër gutt vermëschten. Och déi 2 Scheiwe Brout ausdrécken a mat vermëschten. D'Schossel mam Paté opfëllen a bei 180 Grad während 75 Minutte baken. Ouni Deckel, de Paté soll schéi brong ginn, soll awer säfteg bleiwen. Op enger gudder Schmier mat eventuell Moschert zerwéieren.



Schmullkichelcher

4 Persounen

Et brauch een

500 ml Mällech
100 g Griess- oder Räismiel (Schmull)
Bësse Salz
3 IL Zocker
2 Eeér
Zocker a Kanéil fir dono
Botter fir an der Pan ze baken.

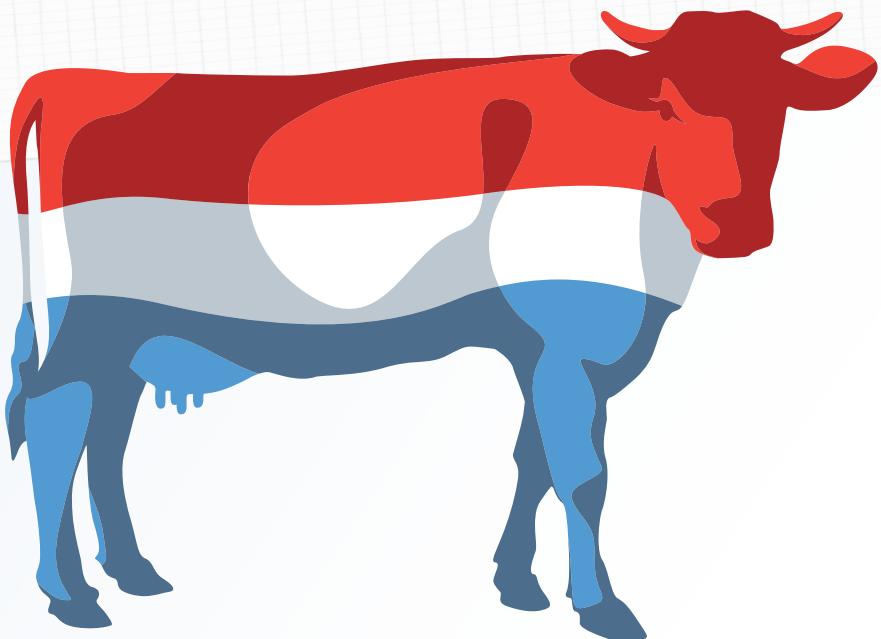


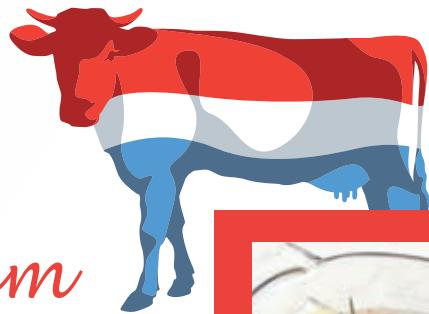
Zoubereedung

Mällech kache loossen, Salz, Zocker a Schmull bäiginn. Ënnerréieren, just kuerz kache bis eng fest Mass. An eng Schossel schédden, eng Haushaltsfolie direkt op de Schmull leeën, an ofkille bis den Dag dono. 2 Eegiel ënnerréieren. Eewäiss steif klappen an ännerhiewen. lessläffelweis an d'Pan maache fir vun 2 Säite schéi giel ze baken. Waarm zerwéiere mat Zocker an Kanéil iwwerstreet.



Haaptmenü Fleesch





Poulet am Schäffchen

Selwergemäschte Poulet si méi déck wéi déi normal Pouleten aus dem Geschäft, dofir solle se och méi laang broden. D'Fleesch muss sech nom Broden ganz liicht vun der Schank léisen.



6 Persounen

Et brauch een

Eng feierfest Schossel mat passendem Deckel
6 ganz Been vum Poulet, an der Mëtt deelen
1 Lt selwergekachte Britt
2 déck Ënnen
2 Schalotten
2 Knuewelek
2 kleng Straich Rosmarin
Salz Peffer
1 Zitroun
1 Tomat



Zoubereedung

Owes virum Broden de Poulet schonn an d'feierfest Schossel leeën, gutt mat Salz, Peffer, klenggeschn. Ënnen asw bedecken. 1 Lt Britt dobäischédden. Ophale mat Gewürz, Rosmarin, Zitroun an Tomat. Den Deckel dropleeën. Den Dag dono dann am gudde waarme Schäffche während 2,5 Std brode loessen. Déi lescht 15 Minuten den Deckel erofhuelen, an de Poulet mat enger Forschett eropzéien, datt d'Haut gutt knuspereg gëtt. Just virum lesse ganz aus dem Schäffchen huelen, d'Pouletsstécker op ee Plateau leeën, d'Zooss duerch ee Saft an eng Kasseroll schédden, just nach e bësse Ram vermësch mat 1 IL Miel bäigi fir d'Zooss ze bannen, iwwer de Poulet schédden. Mat Geméis a Gromperen zerwéieren.

Pouletsschnitzel

4 Persounen

Et brauch een

2 x dat wässt Fleesch vum Poulet
2 Eeér, Panéiermiel
Salz, Peffer, 150 ml Britt
50 ml Ram, 1 ll Moschert
1 klengen ll Miel.



Zoubereedung

1 Pan mat Ueleg a guddem Botter fir unzebroden. Dat wässt Fleesch a 4 Schnitze verschneiden, déi wäiss Fies erausschneiden. Salzen a pefferen.
2 Eeér gutt opklappen an d'Schnitzelen dran dréinen. Dono an dem Panéiermiel dréinen. D'Pan opsetzen an d'Schnitzelen zu 2 Säite gutt ubroden. E bësse Britt dobaïschédden an ongef. 10 Minutte lues brutzelen. An enger Taass verréiert ee Ram mam Moschert a mam Miel mam Schnéibiesem. Dës Zooss gëtt elo bei d'Britt geschott a kuerz opkache losse bis d'Zooss gebonnen ass. Just virum zerwéieren d'Schnitzelen eraushuelen an d'Zooss duerch ee Sift schédden.
Zerwéiere mat Gromperen, Nuddelen oder Räis a Geméis.



Kënnbak

6 Persounen

Et brauch een

ee grousst Dëppe mat kalem Waasser

Zoubereedung

Kennbak während 2-3 Stonnen am Dëppen
Waasser ganz mëll kachen. Kucken,
datt d'Schank sech léist. De Kennbak
eraushuelen an d'Schank ganz eraushuelen,
de Kennbak zeréck an déi waarm Britt
leeën. Dat ganzt Dëppen iwver Nuecht
eraus stellen an de Kennbak an der Britt
ofkille loessen. Sou bleift e gutt säfteg. Den
Dag dono, dat wässt Fett, wat op der Britt
schwëmmt, ofscheffen, kann ee gebrauche
fir Schmalzgromperen ze maachen.



De Kennbak eraushuelen, ofdréchnen,
an dënn Scheiwe schneiden. Wat zevill
ass, fréiert een an. Entweder gebraucht
een e kal op der Schmier oder waarm bei
Gaardebounen, oder och am lerbessebulli.



Liewerkniddelen (1935)



4 Persounen

Et brauch een

500 g Liewer
125 g moere Speck
1-2 Scheiwe Brout
fair Mëllech, fir d'Brout dran opzeweechen
1 déck Ënn
fair Botter
2 Eeer
Salz, Peffer
2 IL Miel

Zoubereedung

Brout an der Mëllech aweechen. Ënn mam Speck klengschneiden, a gutt ubroden. Liewer gutt ofdréchnen, zes. mam ausgedréckte Brout mixen. Liewer mam Brout ginn och ugebroden, awer just datt d'Halschent ugebroden ass, an déi aner Halschent bleift réi. An enger grousser Schossel mécht een 2 Eeér, Miel, Gewürzer. Dobäi mécht een 2 IL Miel an ugebr. Speck mat der Ënne-Mëschung a mat der Liewerbrout-Mëschung. Vun Hand alles gutt verschaffen, et muss ee gesinn ob nach Miel dobäikënnt oder net, si solle sech gutt als Bulle forme loessen, sou grouss wéi en Ee ongefíier. Als Bull geformt, einfach e bësse stoe loessen. Virum Zerwéiere gi se am Salzwaasser während 10 Min. gekacht. An enger Pan e Schnatz Botter brong ubroden, e bësse Panéiermiel dramaachen, an iwwer d'Kniddele schédden. Zerwéiere mat Räis an Äppelkompott.





Schwéngsmignon mat Kéis iwwerbak

6 Persounen

Et brauch een

1 Mignon von ongef. 700 g
1 Schnatz gudde Botter mat 2 IL Ueleg
fir unzebroden

Fir d'Kraidersolper:

1 Ênn klengschneiden, mat 1 IL Moschert,
Salz, Peffer vermëschen, de Mignon domat
gutt areiwen an 2 Deeg am Frigo stoe
loessen.

1 Glas lëtzebuerger Elbling
1/2 Glas Britt
100 ml Ram
1/2 Ênn
klenggeschnidenen Péiterséileg a
gerappten lëtzebuerger Kéis

Zoubereedung

No 2 Deeg de Solper vum Mignon
erofkrazen an net méi gebrauchen.
Mignon a Scheiwe schneide von
1, 1/2 cm Duerchmiesser. An
der Pan gutt ubroden. Hallef Ênn,
klengschneiden a goldgiel ubroden.
Mignon zes. mat der ugebr. Ênn
an eng feierfest Schossel leeën an
derselwechter Pan mécht een de Wäi
mat Britt a Ram mam Péiterséileg,
verréieren an engems kuerz opkachen.
Iwwer d'Fleesch schédden, an zu
gudder Lescht de Kéis doriwwer stréen.
Am Schäffchen 1/2 Stonn bei 180 Grad
goe loessen. Zerwéiere mat Gromperen
a Geméis oder Zaloten.

Réihämmchen

2 Deeg asolperen

6 Persounen

Et brauch een

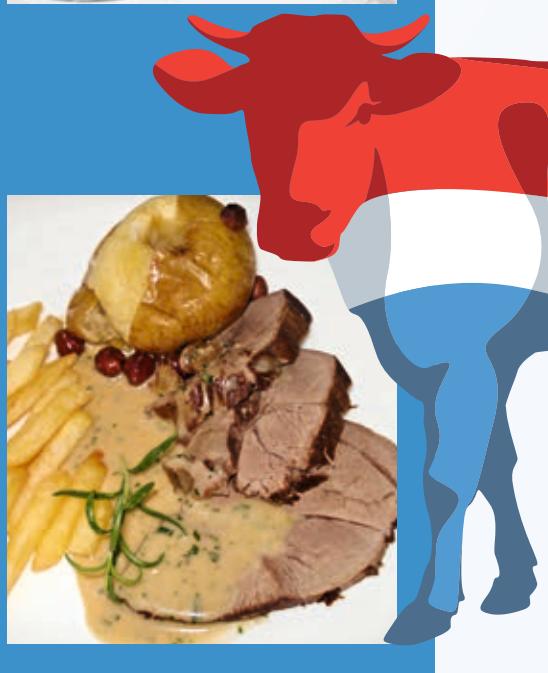
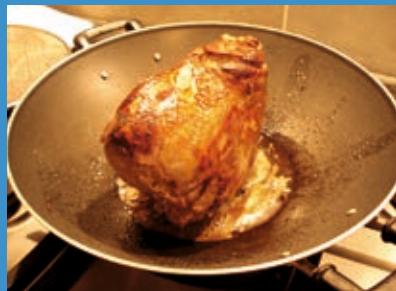
1 Hénnesch Ham vum Réi
(ongef 1,5 Kg)
Salz, Peffer
2 Lorberblieder
2 Neelcheskäpp
200 ml Elbling
300 ml selwer gekachte Britt
1 IL Moschert
1 déck Ênn
2 Schallotten
3 Knuewelekszéiwen
Eng Meesserspätz Mierréidech

Zoubereedung

De Brot gutt déck mat Salz a Peffer areiwen. Dái aner Saachen allegueren klengschneiden a mateneen an eng grouss Schossel vermëschen. De Brot draleeën. No engem Dag de Brot eemol dréinen. Nach een Dag am Frigo stoe loessen.

Zoubereedung:

Brot aus dem Solper huelen a gutt ofdréchnen. An engem groussen Dëppe vun alle Säite gutt ubroden. Zeréck and de Solper leeën, Flëssegeket dobäischédden, a während 2 St. gutt schmore loessen am Schäffchen, no enger Stonn de Brot eemol dréinen. Wann e gutt mëll ass, eraushuelen, an Tranché schneiden. De Jus duerch ee Sift schédden, a mat fair Ram 50 ml. an 1-2 IL Miel dës Zooss bannen. Zerwéiere mat Äppel aus dem Schäffchen. A Spätzelen, oder Quellgromperen oder Fritten.





Prënz Orloff

Zoubereet mat lëtzebuerger Produkter

6 Persounen

Et brauch een

1 Rëndsfleit vun ongef 1 Kg
Mat puer Schanke
Schonn den Dag virdru mat Salz, Peffer
an enger klenggeschniddener Ênn areiwen.
1/2 Lit. selwergemaachte Britt
Lëtzebuerger réi Ham
Lëtzebuerger Kéis méttel al
1 Ênn
1 Schallotten
1 Knuewelek
2 Blieder Salbei
E bësse Magikraut (geet och ouni)
fair Ram
fair Botter mat e bëssen Ueleg fir unzebroden

Zoubereedung

An engem groussen Dëppen, (Wok).
Gëtt de Botter mam Ueleg gutt waarm
gi gelooss. De Brot a Schanke vun alle
Säite gutt ubroden. (Botter eleng eegent
sech net fir unzebroden, hie verdréit déi
héich Temperatur net, dofir kénnt Ueleg
dobäi). Ênn, Schallotten a Knuewelek
graff duerchschneiden, Salbeiblierer,
Magikraut mat der Britt bæiginn. Vun alle
Säiten 1/2 Stonn schmoren. De Brod
am Jus ganz ofkille loessen, da bleift e
säfteg, eraushuelen, ofdréchnen an dann
an zimlech dénn Tranché schneiden.

Net vill méi déck wéi Ham oder Kéis. Elo
tässesse mir all Kéiers eng Tranche Brot,
dann Ham a Kéis, a fuere sou weider bis
alles opgebraucht ass, a leeën et an eng
feierfest Schossel. Zooss gëtt duerch
ee Sift geschott a mat e bësse Miel
gebonnen, da Ram an eventuell eng Béchs
Champignonen dobaiginn. D'Zooss bei
d'Fleesch schédden, am gudde waarme
Schäffche brode bis schéi brong an de
Kéis geschmolt ass. Ongef. 20 Minutte
bei 180 Grad. Zesummen zerwéiere mat
lëtzebuerger Gromperen a Geméis.



Fleesch, Püree-Kabesrouladë

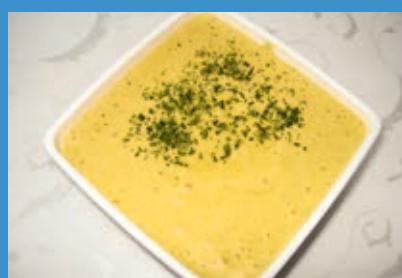
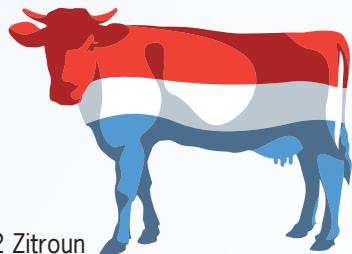
Mayonnaise selwer maachen

4 Persounen

Et brauch een

10 Minuten Zäit an ee Mixer deen eng
kleng Positioun huet
1 IL schaarfe Moschert
2 Eegiel
1 ganzt Ee

Saft von 1/2 Zitroun
Salz, 1/4 TL Peffer
150 - 200 ml Ueleg / dovun een Deel
Olivenueleg
1 IL reng gring Kraider (Péiterséileg)



Zoubereedung

Eeër, Moschert mam Mixer réiere Lues a lues den Ueleg dobäidrépse loosse Bis et ongef 1 Gebeesglaas voll mat Mayonnaise ass. Würze mat Salz, Peffer, Zitrounesaft. Am Frigo gutt kal gi loossen. Just virum Zerwéieren een Deel vun der Mayonnaise mat dem Péiterséileg vermëschen. Deen aneren Deel sou si loossen.

1 Zerfuja Kabes
8 ganz Blieder vum Zerfuja-Kabes wáschen, 10 Minutte kachen, am kale Waasser ofkillen.

Gromperepuree:

10 normal grouss Grompere schielen, a ganz kache bis se mëll sinn, duerchstampfen an da mam Mixer Purée maachen. Würze mat Salz, Peffer, Meskot, 2 Eegiel, 1 Schnatz fair Botter, 3 lessläffele fair Ram. Et soll ee feste Püree ginn.

Fleesch:

750 gr
Gekachtent Fleesch vun eiser leschter Britt, oder Gehacktes. Ganz kleng schneiden oder mat der Kichemaschinn muelen. Würze mat Salz a Peffer (wann néideg).

Zooss:

Eng fest Zooss maache mat:
1 Schnatz fair Botter
150 ml selveragek. Britt
2 IL Miel
1 IL schaarfe Moschert
1/2 Schallott ganz reng schneiden.
Salz, Peffer
50 gr mëttel al lätzebuerger Kéis
gemuelen.

Zoubereedung vun der Zooss:

Britt an eng kleng Kasseroll gutt waarm maachen. Botter an enger méi grousser Kasseroll schmélzen. Miel bäiginn, mam Schnéibiesem liicht verréieren, Feier ausdréinen an da mat just enger kaler

Schlupp Mëllech ofláschen, dann déi waarm Britt doriwwer schédden a Feier nees umaachen, mam Schnéibiesem eng schéi glat Zooss réieren, bis all d'Britt mat ageréiert ass. Fleesch mat der Zooss, mam Moschert a mam Kéis vermëschen.

Kabesblieder auserneen léen, Gromperepuree drop verdeelen, bausserem fräi loossen. Fleeschmëschung op de Purée maachen, an elo schéin zesummerullen, mat enger Pick zouhalen. Op enger dréchner Plaz versuergen.

Lo gëtt et 2 Methoden:

Kabesrouladen an der Britt kache loossen, 5 Min. Oder am Frittefett, hei muss ee gutt oppassen, well de Kabes sprëtzt am Ufank richtege vill. Wann en am Fett ass, mä si schmaache besser wéi aus der Britt, de Kabes kritt am Frittendéppen eng brong Faarf a gëtt richtege kruppseg. Zerwéiere mat vill réi Geméis, z.B. Tomaten, Muerten, Zaloten.



Kallefsragoût

4 Persounen

Et brauch een

1 kg Kallefsragoût
2 Tranchë Speck oder réi Ham
klengschneiden
1 Ênn
1 Schallott
1 Knuewelek
Salz, Peffer
Entweder 1-2 Tomaten, oder 250 ml Elbling
250 ml selvergekachte Britt,
oder Waasser mat e bëssen Zoppekraut
Porett, Muert, Zelleri (Wat ee grad do huet)
1 Salbei Blietchen, 3 Bliedercher vum
Magikraut
1 Schnatz Botter,
1 IL Ueleg fir unzebroden.

Fir d'Zooss ze bannen an ze verfeineren:

2 IL Miel,
2 IL Ram

Zoubereedung

Fleesch gëtt mat Salz, Peffer a klenggschn.
Ênn, Schallott a Knuewelek gutt ageriwwen.
Et kann een dat sou eng Nuecht am Frigo
stoe loossen. An engem Dëppen zes. mam
Botter an Ueleg gutt ronderëm ubroden,
Wäin oder Tomaten, Britt dobäischédden,
an 1 gutt Stonn schmore loossen. Wann et
vum Randbéischt ass, braucht et e bësse
méi laang. Wann d 'Fleesch gutt mëll ass,
hëlt een et aus der Zooss, a schëtt dës
duerch ee Sift. Dës Zooss gëtt mat Miel
gebonnen a mat Ram a Champignone
verfainert. Dann de Ragoût zeréck an
d'Zooss leeën a mat Gromperen a Geméis
zerwéieren.







Hamburger

4 Persounen

Et brauch een

500 g Gehacktes net gewierzt
 1 Ee
 4 IL Panéiermiel
 2 TL Salz oder Kraidersalz
 1/2 TL Peffer
 1/2 TL Paprika schaarf
 1/2 TL Meskot
 1 Grapp voll gemuelen Péiterséileg
 1 Schallott
 1 Knuewelekszéif
 1/2 Ênn
 Ueleg zes. mat fair Botter fir unzebroden

Fir d'Zooss:

1 Taass voll fair Ram
 30 g Tomatekonzentrat
 1 Lorberblat



Zoubereedung

Ênn, Schallott, Knuewelek a Péiterséileg ganz reng muelen. Gehacktes wierzen, Ee a Panéiermiel dobäimaachen, alles matenee gutt vermëschten. Hamburger mat engem Krees formen an an der Pan mat Botter an Ueleg gutt brong ubroden. Ram verréiere mat Tomatekonzentrat an d'Lorberblat, a bei déi ugebroden Hamburger schédden, ongeféier 20 Min. iues brode loessen. Geméis op engem Teller preparéieren an och den Toast gutt waarm aus dem Toaster op den Teller leeën. Als éischt d'Zooss op den Toast maachen, an dann den Hamburger dropleeën. Wann ee wëll och nach eng Tranche Kéis dropleeën.

Canelloni mat Fleeschföllung

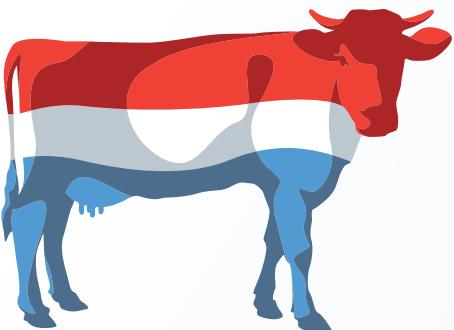
4 Persounen

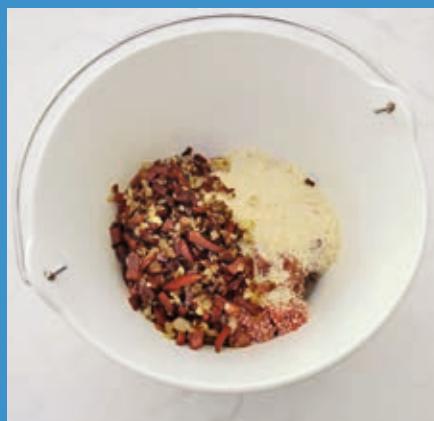
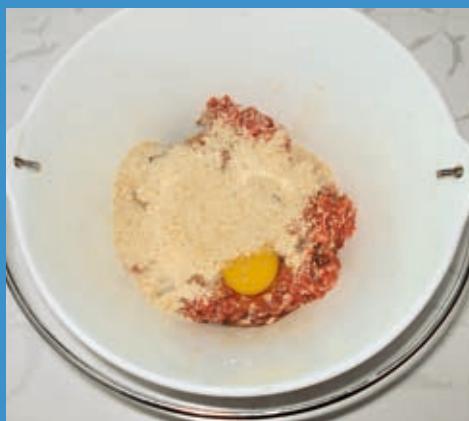
Et brauch een

8 bis 10 gefüllten Canellonien
300 ml gutt selwergekachte Britt
1 kleng Déppchen Tomatepuree
2 Lorberblieder
E bësse Peffer a Salz
1,5 IL Miel
1 klenge Schnatz fair Botter
1 IL fair Ram
Lëtzebuerger Kéis méttel gemuelen,
eventuell nach Fleesch vum Dag virdrun,
an désem Fall war et Réiragoût

Zoubereedung

An erger Kasseroll, d'Britt mat dem Miel drënnerréieren, opkachen a bannen, Lorberblieder an Tomatepurée dobäiginn, ofschmaache mat Salz a Peffer, Botter a Ram och dramaachen. Vum Feier huelen. Canellonien an Fleesch an eng feierfest Schossel leeën, Zooss driwwerschëdden, an dann de Kéis. Datselwecht nach eemol bis alles an der Schossel ass, mam Kéis ophalen, an am Schäffche mat 150 Grad an Ëmloft 20 Minute bake bis schéi brong. Mat erger Zalot zerwéieren.





Rouladen aus Kallefsfleesch

6 Persounen

Et brauch een

500 g Gehacktes net gewierzt
6 renggeschnidden Tranchen vum Brod,
fir Rouladen
Salz, Peffer
1/4 Ënn, 1/2 Schallott,
1 kleng Knuewelekszéif,
2 Tranchë moere Speck,
(4 Saache klengschneiden),
1 Ee
50 g Panéiermiel

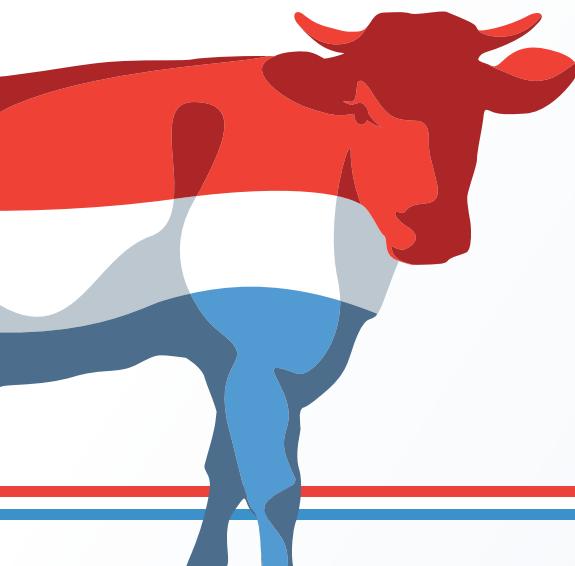
Frot äré Metzler fir extra Tranchë
fir Rouladen.



Zoubereedung

Rouladescheiwe vu bannen a bausse wierzen mat Salz a Peffer. Ënn, Schallott, Knuewelek a Speck an enger Pan goldgiel ubroden. Gehacktes vermësche mam Ee, Salz, Peffer, Panéiermiel a Speck-Ënnemëschung. Ee klenge Grapp voll Gehacktes an d'Fleeschscheiwen erarullen. A mat engem Bengelchen zoupicken. An enger Pan mat guddem fair Botter an e

bëssen Ueleg vun alle Säite gläichméisseg ubroden. Selwergemaachte Britt, eventuell e bësse Wäin, oder eng Tomat an Zooss bääginn. An eng hallef Stonn lues schmören. Rouladen eraushuelen, d'Zooss duerch e Sift an eng Kasseroll schédden, a mat Miel a Ram bannen (all Kéiers een lesslöffel voll) Zerwéiere mat Gromperen a roude Kabes.

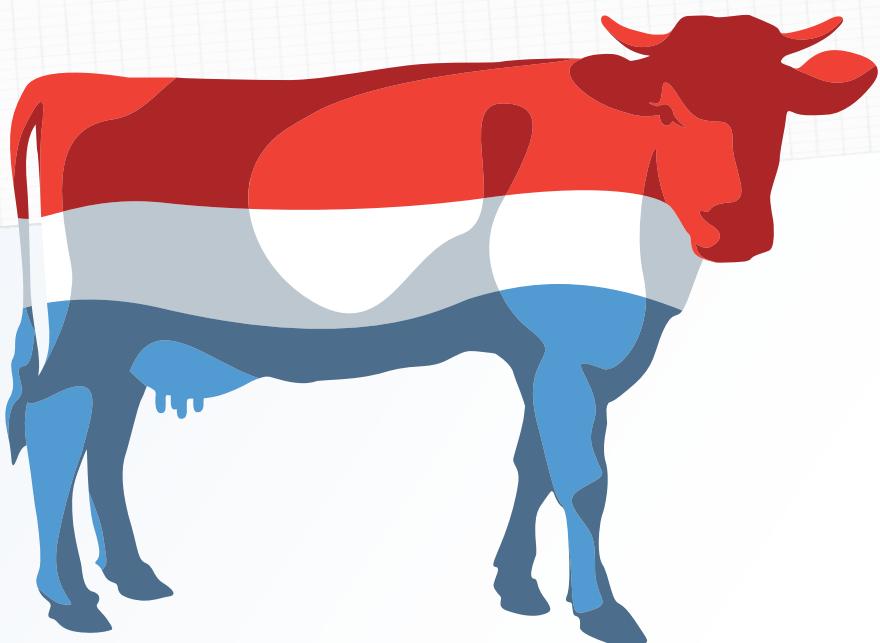


Kallefsrouladen Zooss:

Rouladen ubroden. 2 Tomaten, 1 Schallott, 1 Knuewelek an 250 ml Britt bääginn, an eng hallef Stonn lues brode loessen. 1 IL Lëtzebuerger Hunneg mat 1 IL fair Ram an 1 IL Miel verréieren. Rouladë virum zerwéieren aus dem Déppen huelen, d'Zooss duerch eng Passett an eng Kasseroll schédden, nach eemol kuerz opkache mat Ram, Miel an Hunneg-mëschung. Iwwer d'Rouladë schédden.



Fësch



Saumon mat Hollännescher Zooss

3 Persounen

Et brauch een

3 Stécker Saumon
Salz, Peffer,
Miel
E gudde Schnatz fair Botter fir unzebroden



Zoubereedung

De Saumon mat Salz a Peffer vun 2 Säite wierzen. Am Miel dréinen. Botter an d'Pan maachen, a schaumeg ophétzen. De Saumon vun 2 Säite schéi brong ubroden, e puermol dréinen, och d'Säiten ubroden. Den Deckel op d'Pan leeën an d'Feier ausdréinen, awer d'Pan nach stoe loosse bis déi hollänn. Zooss gemeet ass. Rezept kucken vun der holl. Zooss. De Fësch zerwéiere mat der Hollännescher Zooss, eventuell nach e bëssen Zitroun.



Hollännesch Zooss

Et brauch een

200 ml Waasser
3 Eegiel
1 IL Miel
Salz, Peffer, Meskot
50 g fair Botter
Saft vun enger Zitroun
e bësse klenggeschniddene Péiterséileg

Zoubereedung

Waasser an eng Kasseroll maachen. Miel an Eegiel och, alles mam Schnéibiesem verréieren. Wierzen, um Feier énnerréiere lues erhétze bis et ufänkt mat kachen. Vum Feier erofhuelen an de Botter dobäimaachen. Zitrounesaft och. Réiere bis alles sech vermësch huet. Nach eemol gutt opwiermen, awer (GANZ WICHTEG) net méi kachen. Duerch eng Passette an eng aner Kasseroll schédden, wou dee renge Péiterséileg dobäikénnt. Ofschmaachen an eventuell nowierzen. Iwwer Spargelen, Fësch oder Geméis zerwéieren.

Fësch a Ramzooss

4 Persounen

Et brauch een

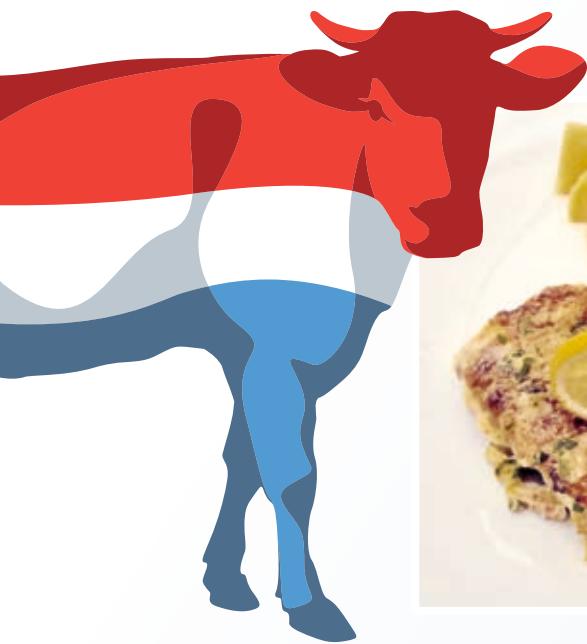
1-1,5 Kg Fëschfilet
Miel
Botter mat e bëssen Ueleg fir unzebroden.
Elbling 250 ml
1/2 Lt fair Mëllechram
Saaft vun 1/2 Zitroun
Salz, Peffer
Fir zum Schluss an d'Zooss ze maachen
nach klenggeschnidde gring Kraider,
e bësse Schallott an 1 Eegiel



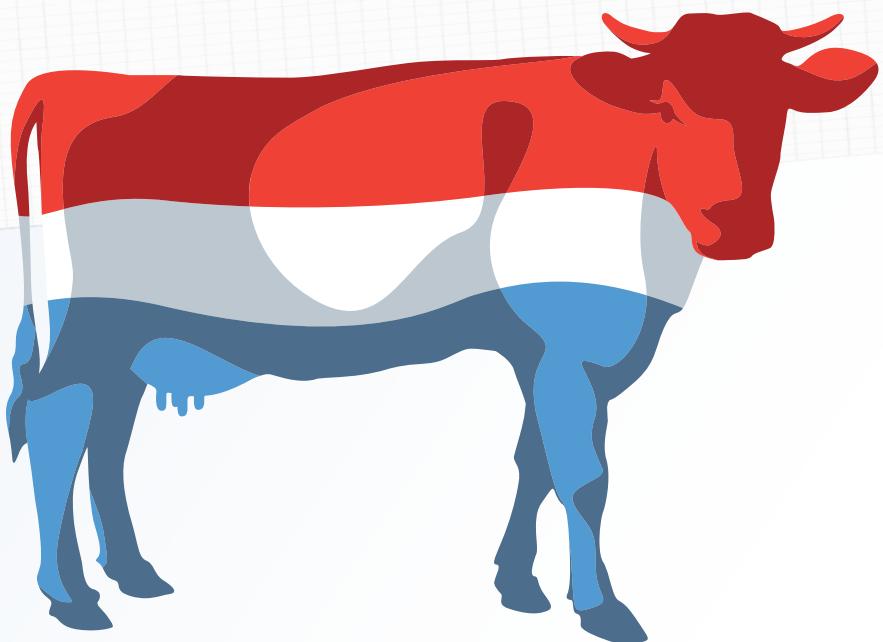
Zoubereedung

Frëschen oder entdeete Fësch vun 2 Säite mat Salz a Peffer wierzen. Dann am Miel dréinen, dono an der Ram dréinen, an nach eng zweete Kéier am Miel. Am Botter mam Ueleg gutt ubroden. De Fësch aus der Pan huelen, an eng feierfest Schossel leeën an den Zitrounesaft doriwwer verdeelen. Nach e bësse Botter a Miel dobäi an d'Pan ginn, eng Béchamelszooss mam Wäi maachen. De Rescht Ram och bei d'Zooss schédden. Zooss duerch eng Pasette an eng aner Kasseroll schédden, wou d'Kraider an d'Eegiel dra sinn. Duerchernee réieren.

Zooss iwver de Fësch an déi feierfest Schossel schédden, an am Schäffche bei 180 Grad, 15 Minutte baken. D'Zooss soll net ze brong ginn. Mat Quellgromperen an Zalot zerwéieren, oder mat Räis a gek. Muerten zerwéieren, dat passt besonnesch gutt beieneen.



**Schwéngefleesch
an dem Kraidersolper**



Schwéngfleesch mat Kraidersolper

Fir dat d'Schwéngfleesch net schwéngst, (dat kënnst doduerch, datt et net méi laang genuch ofgehaange gëtt nom Schluechten), loosse mir et doheem nach puer Deeg, "ofhänken", an zwar leee mir et dofir an e Kraidersolper. Déi kleng Stécker kënne schonn no 24 Std zoubereet ginn. Wat méi grouss, wat se méi laang an dem Solper leie sollen.

Et brauch een

1 décke Schwéngsbrot, oder eng Fierkelshämmchen
Puer Koteletten, 1 Mignon, puer Rëppercher a puer Schnitzelen,
Alles vum Schwäin.

Mir maachen e Kraidersolper,
dofir brauche mir:
3 déck Ënnen,
3 Schallotten
3 Knuewelekszéiwen
2 IL Salz, 2 IL Zocker
Peffer
2 IL Moschert
Puer Lorberblieder
Neelcheskäpp, Pefferkären
Mierréidech, 1 Messerspëtz (schaarf)
Magikraut
Paprika Pudder
Gring Kraider, z.B. Péiterséileg,
Rosmarin, Basilikum etc.
Als Flëssegeket
1 klengt Glas Olivenueleg
1 klengt Glas Drépp 40 %
(wichteg, et schmaacht een et net)
Mécht d'Fleesch besonnesch delikat.

Zoubereedung

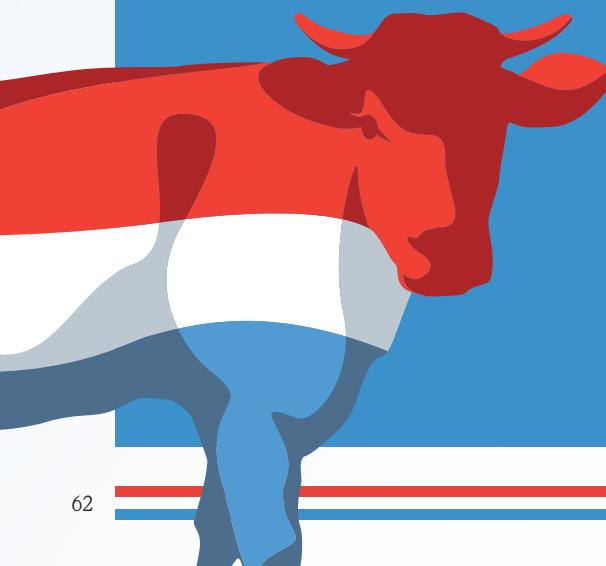
Kraider klengschneiden, matenee vermëschen, an d'Fleisch allegueren draleeën. 24 St. am Frigo an enger zouener Këscht stoe loessen. Als éischt



ginn d'Schnitzele preparéiert. Den Dag dono Koteletten oder d'Rëppercher asw. Dat déckst Stéck bleift am längsten an dem Solper (bis zu enger Woch).

Preparatioun:

Fleesch aus dem Solper eraushuelen, a wéi gewinnt zoubereeden.



Schwéngsschnitzel aus dem Solper

4 Persounen

Et brauch een

4 Schnitzel aus dem Solper
2 opgeklappten Eeër
Panéiermiel
Champignonen aus der Béchs
1 TI. Moschert
1 IL Miel

Zoubereedung

Déi hëlt ee schonn no engem Dag eraus aus dem Solper. Si gi panéiert mat opgeklapptem Eegiel a Panéiermiel a just an enger Pan vun 2 Säiten am gudde Botter mat Ueleg ugebroden. Fir eng Zooss ze kréien, hëlt een 100 MI Ram, vermëschte mat 1 IL Moschert, kuerz an der Pan mat ubroden an eventuell mat Fritten a Geméis zerwéieren.

Schwéngsschnitzel paneieren an ubroden, e bësse Kraider aus eiser Këscht dobäi and d'Pan maachen an e bësse schmore loessen. Mat Ram an e bësse Miel Zooss bannen.



Schwéngskotelett aus dem Solper

1 Kotelett pro Persoun

Et brauch een

Kotelett aus der Solper fir an d'Pan
oder op de Grill:

Ueleg a Botter fir unzebroden
e bësse Waasser 20 Min zéie loessen
2 IL Ram mat 1 IL Miel verréieren, an
Zooss bannen oder fäerdeg fir op
de Grill.



Zoubereedung

No 2 Deeg kann een d'Koteletten och aus
dem Solper huelen. An enger Pan mat
e bësse guddem Botter mat Ueleg gutt
ubroden. Vun 2 Säiten.

E bësse Waasser dobaiginn, an eng hallef
Stonn gutt mëll broden. D'Zooss duerch ee
Sift an eng Kasseroll schédden, verfeinere
mat Ram an e bësse Miel. Zerwéiere
mat Räis, Nuddelen oder Grompere mat
Geméis.





■ ■ ■
Unsere Produkte
Nos produits



■ ■ ■
Nei
Nouveau

mit der Unterstützung von / avec le soutien de

 **BGL**
BNP PARIBAS

www.fairmellech.lu

Mignon oder Brot am Deeg

Et brauch een

1-2 Schwéngsmignon
An een décke Schwéngsbrot

Kräidersolper:

2 déck Ënnen, 2 Schallotten
an 2 Knuewelekszéiwen
Gutt kleng schneiden
1 IL Salz, 1 klengen TL Peffer
1 décken IL Moschert,
3 IL, Ueleg
1 Drëpp (Quetsch oder Williams)
Gring Kraider, wann een der huet
2 Neelcheskäpp, 2 Lorberblieder
Eventuell Paprikapolver,
Mierréidech oder Pilli Pilli
Wann een d'Fleesch gär schaarf würzt
1 IL Zocker.



Zoubereedung

Fir de Kraidersolper alles gutt kleng schneiden, a matenee vermëschen. Schwéngefleesch gutt déif draleeën, wa méiglech mat Kraider bedecken Mignon no 2 Deeg eraushuelen, de Brot ka roueg bis zu 5 Deeg dra bleiwen.

Deeg:

250 g fair Botter
500 g gesifte Miel
1/2 TL Salz
1 Ee
Alles matenee mat den Hänn knieden, an 2 Bulle formen
1 Kleng an eng Grouss
Fir 1-2 Mignon geet déi kleng duer.
Déi Grouss léisst ee fir de Brot.
Deeg 1 Std raschte loessen.
Fir den Deeg unzesträiche brauch een
1 Eegiel mat e bësse Mëllech, an ee Pinsel

Fleesch zoubereeden:

Kraider vum Mignon erothuelen an op d'Sait leeën. Mignon gutt ubroden, e bësse Kraider dorriwwer maachen 1-2 Tase Waasser bïginn a lues 1/2 St schmore loassen. Den Deeg ausrullen, upicken, an de Mignon dropleeën. Mat Eegiel a Mëllech usträichen an een Deckel vum Deeg driwwerleeën. Mat engem Äppelaustiecher ee Lach uewen dramaachen. Sou wéi op de Fotoe fest undrécke mat der Forschett, mat Deeg dekoréieren z.B. wéi eng Blumm. Nach eemol ganz mat Eegiel usträichen. Am waarmen Uewen eng hallef Stonn bake bis schéi brong. Mat dem Jus an de Kraider vum Ubroden eng Zooss maachen (duerch ee Sift schédden, mat e bësse Miel, guddem Botter a Ram bannen. De Mignon mat Zalot zerwéieren.

Mam Brot dee fënneften Dag och sou maachen, just méi laang brode loessen.





Schwéngsréppercher

2 pro Persoun

Et brauch een

Réppercher aus dem Solper
200 ml Waasser
e bësse Ram



Zoubereedung

Réppercher ginn den 2 ten oder 3 ten Dag aus dem Solper geholl, si ginn an eng feierfest Schossel gemeet an 200 ml Waasser dobäimaachen. Deckel drooleen, an am gudde waarme Schäffche schéi bring gi loosken, 1 kleng Stonn bei 180 Grad, den Deckel déi lescht 10 Minuten erofhuelen, fir datt se gutt krupseg ginn. D'Zooss duerch eng Passett schédden a mat engem klenge Schotz Ram verfeineren. Zerwéiere mat Gromperepuree a Geméis.



Túrtech

6 Persounen

Et brauch een

500 g Sauermous,
1 Kg gekachte Gromperen
1 Énn
250 g gereecherte moere Speck
2 Eegiel
200 ml fair Mällech, oder
200 ml selveragek. Britt
Peffer a Meskot.



Zoubereedung

Sauermous eemol énnert dem Krunn ofschwenken. Gekachte Grompere mam Stampfer kleng maachen. Moere Speck ganz kleng schneiden, an enger Pan gutt krupseg broden, Énn bääginn. Zesumme mam Fett, wat erausgezunn ass, d'Eegiel, d'Gewierzer, d'Britt an de Sauermous mat de Grompere vermëschen. Alles mam Stampfer, et muss net ze reng ginn. Eng feierfest Schossel mat Botter a Panéiermiel ausreiwen, den Túrtech dramaachen, a mat Panéiermiel a puer kleng Stéckelcher Botter bedecken. Am waarme Schäffchen 20 Min laang gutt brong baken. Mat Gesolpertes, enger Mettwurscht a Moschert zerwéieren.

Prince Orloff mam gesolperte Schwéngsbrot

6 Persouenen

Et brauch een

1 décke Brot vun 1 Kg aus dem Solper
Déi déck Bull Deeg déi iwwreg bliwwwe war
beim Mignon am Deeg op Säit 66.
300 g létzebuerger ale Kéis
300 g réi oder gekachten Ham
1 Eegiel mat 2 IL Mellech opréieren
fir anzereiwen
Zooss vum Brode versuergen an als
gebonnen Zooss zerweíeren



Zoubereedung

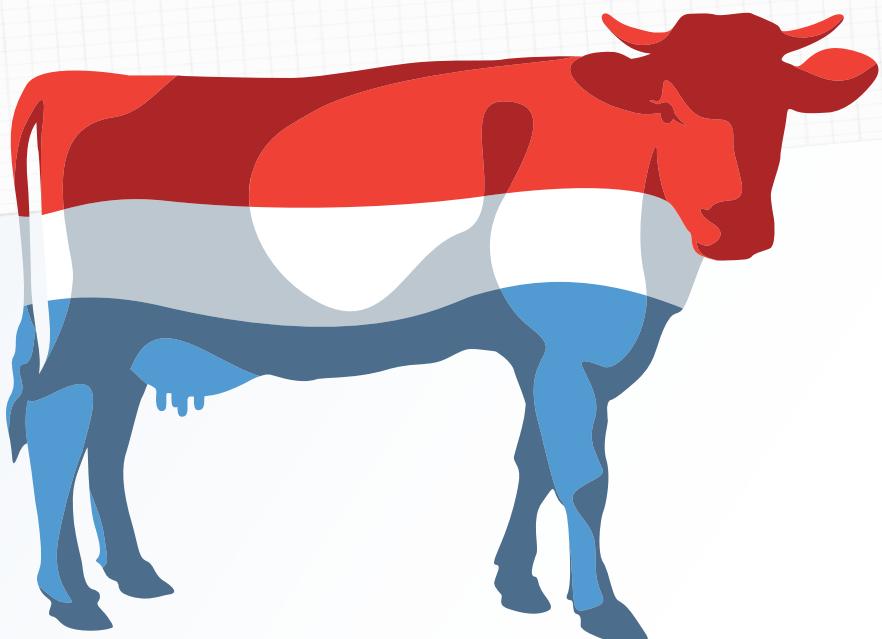
De gesolperte Schwéngsbrot gëtt
am groussen Dëppen vun alle Säite
gutt ugebroden. E bësse Waasser
dobäimaachen, den Deckel dropleeën a just
eng hallef Stonn schmore loessen, d'Feier
ausdréinen an d'Zooss ofkille loessen.
Et schneid ee létzebuerger ale Kéis an
Tranchen, an och gekachten Ham. Wann
de Brot genuch ofgekillt ass, schneid een
en an dénn Tranchen. Déi déck Bull Deeg
an 2 Stécker deelen. Mir rullen den Deeg
auserneen an ee grousse Rondel.
Pice puermol mat der Forschett dran.
Leeë schichtweis Brot, Kéis an Ham
iwwerteneen, bis mer näischt méi hunn.
Den Deeg ronderëm mat Eegiel a mat
Mellech vermëschte areiwen.
Déi zweet Halschent vum Deeg méi
grouss ausrullen, an iwwer déi ganz
Fleeschbull leeën, ronderëm gläichméisseg
ofschneiden, mat der Forschett undrécken.
Mam Rescht Deeg kleng Formen
ausstiechen an op den Deeg pechen.
Uewen ee Rondel dropleeën, an e Lach

an den Deeg stiechen. Dat Ganzt gutt
mat Eegiel-Mellech usträichen an am
Schäffche bei 160 Grad mat Ém Loft schéi
brong baken. Eraushuelen a ronderëm een
Deckel opschneiden, wou ee Fleesch a Kéis
eraushuelen kann. Mat der Zooss nach eng
gebonnen Zooss maache mat e bësse fair
Ram an 1 IL Miel. Mat enger frëscher Zalot
zerweíeren.





Gromperen Nuddelen



Gromperekniddelen

ginn 12 déck Kniddelen

Et brauch een

1,2 Kg mieleg Gromperen
1 Bréitchen, oder 1 kleng Taass
voll gewürzte Croutonen
1 IL Botter
100 ml Mellech, Salz



Zoubereedung

400 g Gromperen am Ganze möll kachen. De Rescht Grompere gi réi gerappt, an en Duch gemeet an d'Saft fest erausdrécken. Mellech un d'Kache bréngen, a bei déi gerappte Grompere maachen. Gekachte Grompere kleng stampfen. Bréitchen, oder 1 kleng Taass voll gewürzte Croutonen a kleng Carréé schneiden, an der Pan am Botter réischteren. Würze mat Salz a Peffer. Lo alles beieneen an enger grousser Schossel mat den Hänn duercherneknieden an déck Bulle formen. Grousst Dëppé mat Salzwäasser un d'Kache bréngen, an d'Kniddelen dramaachen, bis se vum selwen eropkommen. Da si se färdegg a schmaache besonnesch gutt bei Rouladen a roudem Kabes oder Zalot.



Spätzle mat wäissem Kéis



6 Persounen

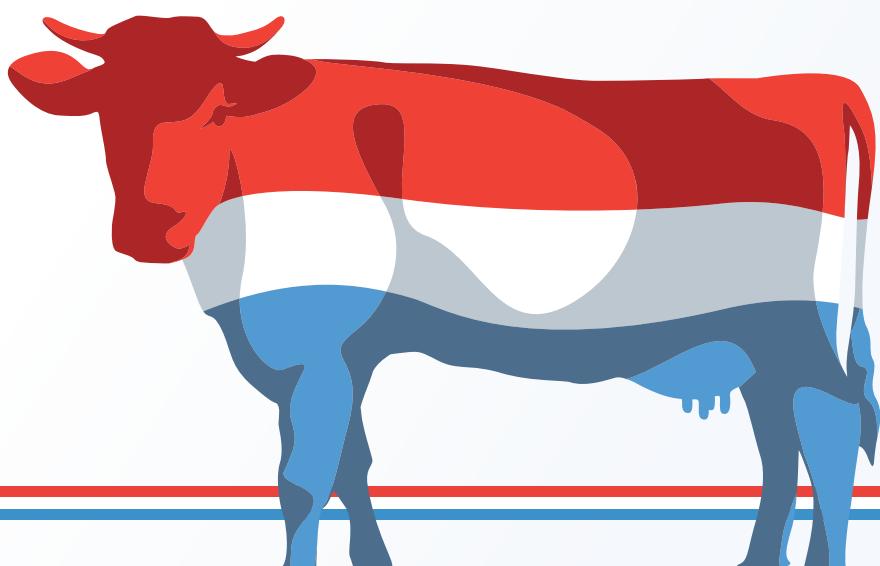
Et brauch een

1 Passe-Vite mat graffem Sift
250 g moere Stoffi
280 g Miel
50 ml Ram
4 Eeër
Salz

Zoubereedung

Aus dësen Zutaten ee schéine glaten awer déckfléssegen Deeg dréine mam Mixer, ugefaange mat den Eeër, Salz, no an no Miel a wäisse Kéis, zum Schluss d'Ram, hei muss ee kucken, datt den Deeg awer bësse fest gëtt. Ee grousst Dëppé mat Waasser un d'Kache bréngen an d'Spätzle mat der Passe - Vite dran dréinen. Kuerz opkache loessen, well Spätzle si fäerdeg, wa se uewe schwammen. Dat geet ganz séier 1-2 Minuten. Zerwéiere mat Saumon an enger Hollännescher Zooss.





Gromperegratin



6 Persounen

Et brauch een

1-1,5 Kg mëll gekachte Gromperen
1/4 Lt Britt
1/4 Lt Ram
Salz, Peffer, Meskot,
Panéiermiel
Renggeschn. Péiterséileg
Gerappte Kéis



Zoubereedung

Feierfest Schossel mat guddem Botter ausreiwen. Da Panéiermiel dropmaachen. Gromperen a Scheiwe schneiden, an d'Schossel leeën, wierzen, e bësse Botter, Péiterséileg a gerappte Kéis doriwwer streeën. Nees eng Schicht Gromperen an och nees wierzen a mam Kéis ophalen. Ram a Britt vermëschen an dropschëdden. Am gudde waarme Schäffchen 20-30 Min. baken.



Gromperen Dauphinen

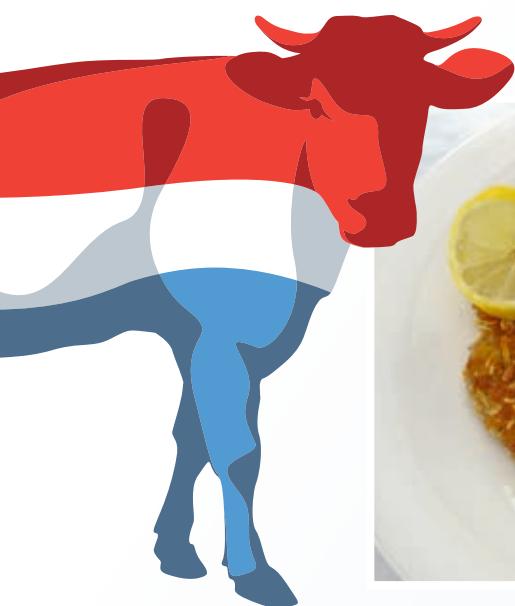
6 Persounen

Et brauch een

750 g Gromperen
2 IL Gromperemiel
2 déck Eeér
2 IL fair Botter
1 TL Salz
Peffer, Meskot

Zoubereedung

Grompere schielen, am Ganze kachen, nom Kachen e bëssen ofkille loossen. Duerch d'Passe - Vite an eng grouss Schossel dréinen. Déi aner Zoutate bääginn, a mat de Quirle vum Mixer zu engem festen Deeg réieren. E bësse raschte loossen. Frittefett op 160 Grad ophötzen, mat 2 Läffelcher kleng Portioune formen an am Frittefett gutt krupseg baken, am Beschte just virum lessен.



Schmalzgromperen

4 Persounen

Et brauch een

1 kg Lëtzebuerger Nikola Gromperen
Salz
Waasser
Schmalz vum Schwäin
Gossen Dëppen



Zoubereedung

Grompere wéi gewinnt, opsetzen. 10 Min. lues kache loessen. (si sinn elo nach net mëll). Waasser ofschédden. 1 lessläffel Schmalz bääginn an zeréck op d'Feier stellen. Den Deckel dropleeën. Ongef. 15 Min. weiderbroden. D'Grompere sollen um Buedem vum Dëppen ubroden, awer net verbrennen, also lues dréinen. An d'Grompere picken, wa se mëll sinn, Feier ausdréinen a mam zouenen Deckel nach 10 Min. stoe loessen. Da ginn d'Grompere lass vum Dëppen. D'Bomi hei aus dem Haus huet dofir émmer een an datselwecht Dëppe gebraucht, et ass och net gespult ginn, dat sinn sou gutt Grompere ginn.





Gromperekichelcher

6 Persounen

Et brauch een

12 gekachte Gromperen
5 Eeér
200 ml Méllech
50 g Botter
50 g gerappte Kéis
1 TL Zocker
1 TL Meskot
1 TL Salz
1/2 TL Peffer
1 Grapp voll gerappte Péiterséileg

Zoubereedung

Méllech mam Botter wootlech opwiermen. Waarm Gromperen duerch d'Passe-Vite dréinen. Eeér, Gewürzer a Méllechbotter-Mëschung mam Mixer gutt vermëschen. Et muss eng fest Mass ginn, eng hallef Stonn stoe loossen, da gëtt d'Mass nach méi fest. Mat engem Rondel Gromperekichelcher formen a vun 2 Säiten an enger Pan goldgiel ubroden. Zerwéiere mat selvergemaachter Träip an Äppelkompott.

Fritten

Rezept vum Alice

4 Persounen

Et brauch een

Lëtzebuerger Désirée Gromperen (déi Rout)
eegent sech besonnesch gutt fir Fritten,
Purée, Zoppen
1 kg lëtzebuerger Gromperen
1 Déppé Frittefett
mat 300 g Schwéngeschmalz
e bësse Salz
selwergemeete Mayonnaise

Rezept vun der Mayonnaise op der Säit 49

Zoubereedung

Grompere schielen a Fritte schneiden.
Gutt wäschen. Mat bal kachendem
Waasser eemol ofschwenken (da geet
d'Stäerkt erof a si pechen net uneneen).
Gutt ofdréchnen. Frittefett op 180 Grad
unhëtzen, waarde bis d'Luucht aus ass.
Fritten déi éischte Kéier ongef 4-5 Min. dra
broden, eraushuelen. Waarde bis d'Frittefett
nees op 180 Grad opgehëtz ass, a just
virum lessen nach eemol fir ongef. 2-3 Min.
baken. Beim Eraushuelen a beim Ofrésele
mierkt ee schonn ob se krupseg genuch
sinn. Zerwéiere mat e bësse Salz driwwer
a selwer gemeete Kräidermayonnaise.





Gromperenzalot

4 Persounen

Et brauch een

1 kg Gromperen (am Ganzen kachen)
eng Taass Britt
gekachten Eegiel kleng tripsen,
1 IL Moschert
Salz, Peffer
Klenggeschniddene Péiterséileg
1 kleng Schallott, och klengschn.
1 IL Esseg
2 IL Ueleg a 2 IL fair Ram.

Zoubereedung

Fest Gompere ginn am Ganze möll
gekacht, de längelzege Wee a Scheiwe
schneiden. Nach waarm eng Taass waarm
Britt driwwer schédden. Sou wéi eng Zalot
alles matenee vermeschen, puer Stonnen
anzéie loessen.

Gromperepudding

Gëtt beim waarme Mëttee iessen zerw.

4 Persounen

Et brauch een

1 kg am Ganze gek. Gromperen
2 Eewäiss, 2 Eegiel
50 g Botter
50 ml Ram
150 ml Mellech
1 TL Salz, 1 TL Meskot
1/2 TL Peffer
1 TL Lëtzeb. Hunneg oder Zocker
1 Grapp voll renggeschn. Péiterséileg
1 Bakform mat Botter a Panéiermiel
ausreiwen

Zoubereedung

Frëschgek Gromperen duerch d'Passe - Vite dréinen. Mellech, Ram a Botter an enger Kasseroll zes. licht uwierme bis de Botter geschmolt ass. Eewäiss opklappen. Gewürzer mam Eegiel. Der Mellechmëschung an dem Péiterséileg ènnert Grompere mëschen. Zum Schluss Eewäiss ènnerhiewen, an d'Form aféllen, Panéiermiel driwwer verdeelen a puer Botterflacken dropleeën. Am waarme Schäffche schéi brong baken.





Quellgromperen

Fir 2 Gromperen

Et brauch een

Zooss:

1 gek. Eegiel
1 TL Moschert
1 Schnatz Botter
1 IL wäisse Kéis oder Sauerram
Salz, Peffer, frësche Bratzel
klenggeschnidden.

Zoubereedung

1 kg gutt festkachend Desiree
Grompere mat der Biischt wäschen,
am Waasser oder Dampfgarer
mëll kachen. All Gromper eenzel a
Sélwerpabeier leeën, opschneiden
an e bëssen auserneenzéien. Eegiel
a Botter mat der Forschett ganz
kleng tripsen, an déi aner Saachen
allegueren dobäimaachen. Bis et
eng schéin Zooss ass, déi een iwwer
d'Gromper mëscht. Dës Grompere
gi ganz gäre bei gegrilltem Fleesch
oder Fësch zerwéiert.



Gromperelasagne

6 Persounen

Et brauch een

Fleesch (gekacht, gebroden, Zoossis, Ham, Judd etc) gutt klengschneiden.
8-10 Quellgromperen, schielen an a Scheiwen vun 1/2 cm schneiden.

An der Platz vun Gromperen kann een och gek, Geméis huelen, oder déi 2.

1 gutt déck Ënn, 1 Schalott
2 Knuewelekszéiwen
1 Paprika (rout)
1 Courgette (25 cm laang)
Kraider aus dem Gaart
(Magikraut, Origano, Thymian,
2 Salbeiblieder) je alles
wat esou zum Fleesch gehéiert.
Och ganz klengschneiden.
Péiterséileg (klengschneiden
an versuerge bis zum Schluss.)
2 IL Miel
1/2 Lt Tomat aus der Fläsch,
1/2 Lt Britt
1/4 Lt Elbling
Salz (eventuell), Peffer, Pilli Pilli
Meskot
1 kleng Taass voll Ram

Zoubereedung

An engem groussen Dëppé gëtt d'Ënn,
Knuew. Paprika, Courgette, gereechert
Fleesch, z.B. Zoossis, Ham, Judd, an
déi selleche Kraider aus dem Gaart gutt
kräfteg ugebroden, Miel driwwer pudderen
an da mat der Britt ofläschen. Tomaten
aus der Fläsch, Elbling an 2 Lorberblieder
mat dobäimaachen, d'Zooss 1/2 Std
lues zéie loessen. Gutt wierzen an dat
klenggeschniddend Fleesch énnermëschen.
(ass jo scho mëll). Nach ee gudde Schotz
Ram an de Péiterséileg an déi färderg
Zooss maachen. 2 feierfest Schosselen
als éischt mat enger Schicht Zooss mat
Fleesch afëllen, duerno eng Schicht
Gromperen an dann de Kéis, dann nees
Fleesch asw. bis d'Schosselen zu 3/4 voll
sinn. Wann ee mengt, et wier ze dréchen,
mécht een nach e bësse Britt bei dat
Ganzt, ech maache bewosst keng wäiss
Zooss, well dat hëlt zevill dee gehäerzte
Goût vun der Fleesch-Zooss ewech, dofir
léiwer mat Britt schaffen. Ophale mam Kéis
an dann am gudde waarme Schäffchen
hellbrong bis brong brode loessen. Eng
Zalot dobäi zerwéieren.





Nuddele mat alem lëtzebuerger Kéis a Bolognaise Zooss

4 Persouenen

Et brauch een

Fleesch (gekacht, gebroden, Zoossis, Ham, Judd etc) gutt klengschneiden.
500 g Vollkarnuddelen Penne
1 gutt déck Ënn, 1 Schalott
2 Knuewelekszéiwen
1 Paprika (rout)
1 Courgette (25 cm laang)
Kraider aus dem Gaart (Magikraut, Origano, Thymian, 2 Salbeiblierder) je alles wat esou zum Fleesch gehéiert. Och ganz klengschneiden.
Péiterséileg (klengschneiden a versuerge bis zum Schluss.)
2 IL Miel
1/2 Lt Tomat aus der Fläsch,
1/2 Lt Britt
1/4 Lt Elbling
Salz (eventuell), Peffer, Pilli Pilli, Meskot 1 kleng Taass voll Ram

Zoubereedung

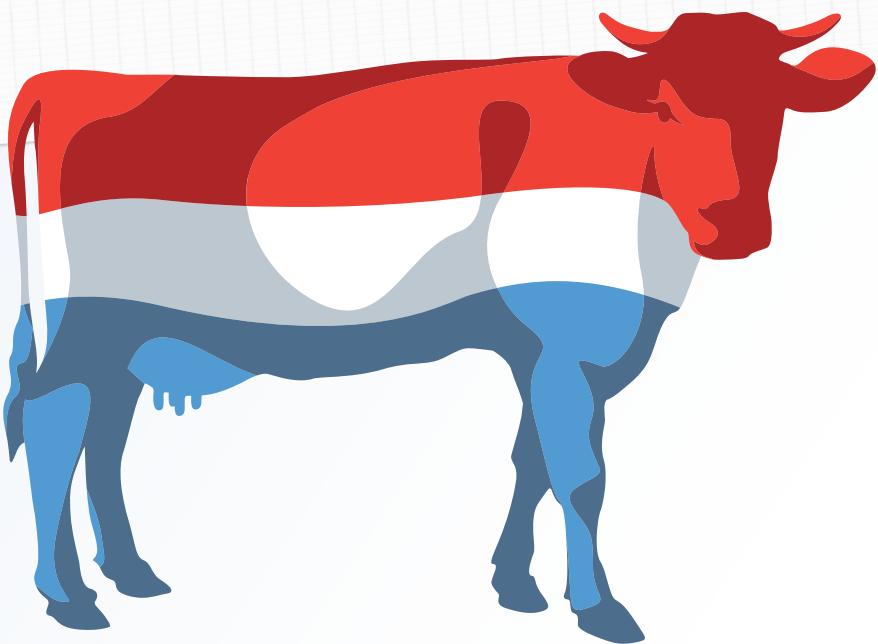
An engem groussen Dëppen gett d'Ënn, Knuew. Paprika, Courgette, gereechert Fleesch, z.B. Zoossis, Ham, Jud, an déi selleche Kraider aus dem Gaart gutt kräfteg ugebroden, Miel driwwer pudderen an da mat der Britt ofláschen. Tomaten aus der Fläsch, Elbling an 2 Lorberblieder mat dobäimaachen. D'Zooss 1/2 Std lues zéie loessen. Gutt wierzen an dat klenggeschniddend Fleesch énnerméeschen. (ass jo scho müll). Nach ee gudde Schotz Ram, an de Péiterséileg an déi färdeg Zooss maachen.
2 feierfest Schosselen als éischt mat enger Schicht gekachten Nudellen, dann de gemuelene Kéis an zum Schluss d'Bolognaise-Zooss driwwer. Nach eemol kuerz an de Schäffchen a gutt waarm zerwéieren.







Geméis



Rout Rommelen als waarmt Geméis

4 Persouenen

Et brauch een

- 1 Pak rout Rommelen aus der Tut
duerch ee Sift schédden, de Jus opfänken
- 1 Schalott
- 1 Schnatz Botter
- Klenggeschniddene Péiterséileg
- Salz, Peffer, Allkéiers 1/2 TL
- Zocker 1 TL
- 80 ml Ram



Zoubereedung

Rout Rommelen 1/2 cm déck schneiden.
Schallott och an dënn Scheiwe schneiden.
Botter a Pan op d'Feier setzen an
d'Schallott schéi bring ubroden. Rout
Rommelscheiwen dramaachen a mat
ubroden. Wierzen, de Rommelsjus
dropschédden an 10 Min. ganz lues
zéie loossen. Ram bääginn, émréieren
a sou laang weiderzéie bis et eng schéi
Konsistenz huet. No ongef. 20 Min.
vum Feier huelen, Zocker a Péiterséileg
dropmaachen, Nach eemol duerchréieren
a beim Mëttegiessen zerwéieren.



Choufleur mat Ramzooss, 1935

4 Persounen

Et brauch een

1 oder 2 Käpp Choufleur
1 grousst Dëppé mat Salzwaasser
Zoubereedung

Fir d'Zooss brauch een:

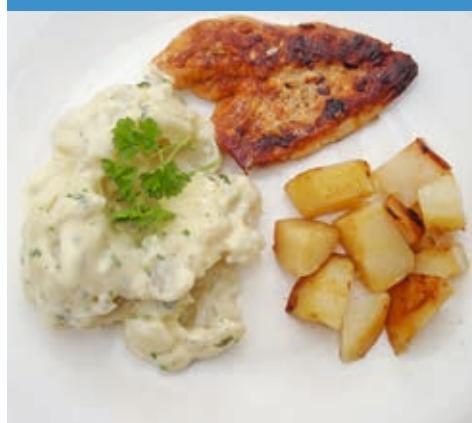
1 hallef Taass gekachte Britt
1 ganz Taass Ram
2 IL Miel
E gudde Schnatz Botter
Salz, Peffer, Meskot, gring Kraider
1 klengt Stéck Schallott klenggeschn.
Eventuell 1 Eegiel.

Zoubereedung

Choufleur als Rosetten 20 Min. am Salzwaasser kache bis e mëll ass Eemol mat der Forschett an de Stronk picken. Eraushuelen an eng Seibecke mat de Rousen no baussen tässelen. Emdréinen op ee Plateau da gesät dat sou aus wéi wann et de ganze Choufleur wier.

Fir d'Zooss:

Britt mam Miel an enger Kasseroll wiermen a réiere mam Schnéibiesem. Ram a Botter dobaiginn a weiderréieren. Salz, Peffer, Meskot a klenggeschnidde Kraider a Schalott dobaimaachen. Lo just kuerz opkachen, vum Feier huelen an d'Eegiel drénnerréieren. Iwwer de Choufleur schéddé a mat Gromperen a Pouletschnitzel zerwéieren.



Muerte gekacht als Geméis

4 Persouen

Et brauch een

500 - 600 g Muerten
Britt oder Salzwaasser
1 Schnatz fair Botter
2 IL fair Mellechram
E bësse Salz
1-2 IL Zocker.

Zoubereedung

Muerte schielen a kleng schneiden
Am Salzwaasser oder an der Britt miell
kachen, ong. 20 Min. Waasser ofschédden,
Zocker, Ram a Botter dobäimaachen.
Duercherneeréieren a mat Gromperen
a Fleesch z.B. zerwéieren.



Roude Kabes als waarmt Geméis

4 Persounen

Et brauch een

1/2 roude Kabes
(réi gerappt an ofgekacht fir an d'Truh)
30 g moere Speck
1 Schnatz Botter oder Schmalz
1/2 roud Ênn (Schuelen vu rouden Ênnen
versuergen (Eeér fierwen)
1 Lorberblad
1 Neelcheskapp
50 ml Hambieresseg
100 ml Britt
Salz, Peffer, 1 IL Hunneg
1/2 Glas Äppelkompott
Eventuell 1 Schlupp Ram

Zoubereedung

Ênn a Speck klengschneiden, ubrode
mam Botter oder Schmalz. Roude Kabes,
Lorberblad an Neelcheskapp dobäi. No e
puer Minn. Britt an Esseg dobaäischédden.
20 Min. iues kache loessen. Jus
ofschédden, Äppelkompott an Hunneg
dobaäiginn, an um Feier gutt vermeschen.
Eventuell nach d'Ram mat a réieren.
Zerwéiere beim Mëttegiessen.



Roude Kabes-Zalot mat Liewerkniddelen a Räis

4 Persounen

Et brauch een

1/2 Heed roude Kabes
1 déck Ênn
Salz, Peffer
1 Scheif moere Speck
50 ml Äppelesseg
1-2 IL Zocker

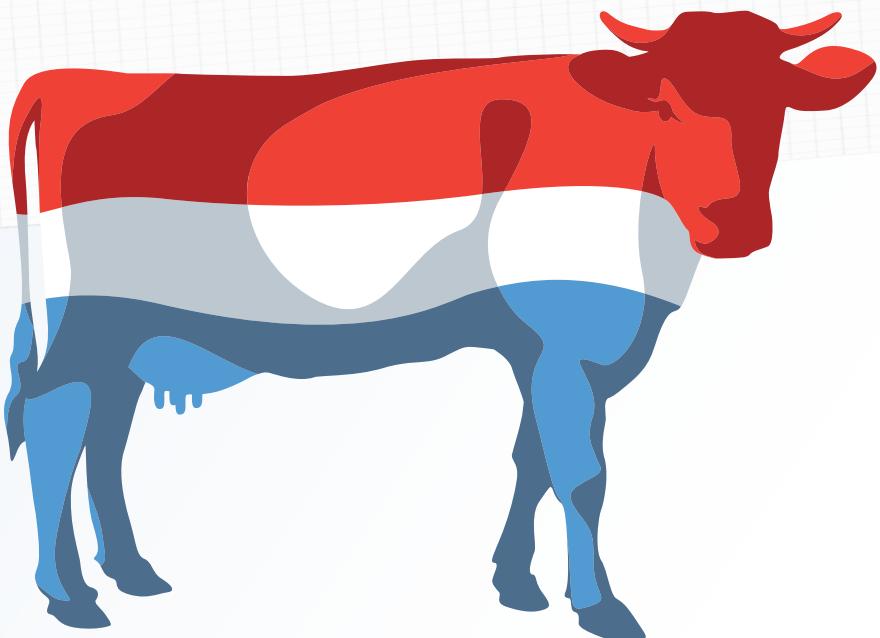
Zoubereedung

Kabes ganz reng rappen an enger grousser Schossel mat Salz, Peffer an den Zocker gutt vermëschen. De moere Speck klengschneiden, an enger Pan ausgréiwen. D'Gréiwe kuerz op d'Säit leeën am Schmalz déi klenggeschn. Ênn schéi glaseg undëmpen, ofläsche mam Esseg. Nach waarm iwwer de Kabes schédden, a wann ee wöll, d'Gréiwen och dramaachen.





Dessert



Pudding, ouni Päckelchen

4 Persounen

Et brauch een

1/2 Lt fair Mällech
3 Eegiel
75 g Zocker
1 Pak Vanillzocker
50 g Miel



Zoubereedung

Mällech an Zocker opkachen. Eegiel a Miel matenee verréiere mat e bësse kaler Mällech.

Kachend Mällech bei d'Eegiel schédden a mam Schnéibiesem réieren. Zeréck an d'Kasseroll an nach eemol kuerz opkachen, awer réieren. Duerch ee Sift an eng Schossel schédden a mat Frëschhaltefolie direkt op dem Pudding ofkille loessen. Doduerch gëtt et keng Haut um Pudding.

Schoklaspudding oder Mocca. Et léisst ee Vanillzocker ewech an et kacht een 1 Rëpp Kachschockela oder 2 TL Kaffi mat der Mällech op.



Flan mat Vanill



4 Persounen

Et brauch een

1/2 Lt Mëllech
3 ganz Eeër
60 g Zocker
1 Pak Vanillzocker
Flandëppercher, déi ee virum Afëlle
mat kalem
Waasser schwenkt



Zoubereedung

Mëllech mam Zocker a V.zocker opkachen.
An enger Schossel ginn d'Eeër gutt
opgeklappt. Déi kachend Mëllech lues an
ënner réiere bei d'Eeérmass schédden.
Flandëppercher mam Flan opfëllen, Am
Waasserbad 1/2 St. bei 160 Grad am
Schäffchen. Oder wann een en Dampfgarer
huet, dora stellen no Gebrauchsanweisung.
Fir ze kucken ob de Flan fest ass, schneit
ee virsiichteg mat engem Messer dran.
Eraushuelen, kal gi loassen. Stierzen op
een Teller a mat Friichte garnéieren.



Karamell Flan

4 Persounen

Et brauch een

1/2 Lt Mällech
3 Eeër
75 g Zocker
E bësse Salz
50 g Zocker fir de Karamell
mat 1 IL Waasser



Zoubereedung

An enger Kasseroll Zocker mam Waasser karamelliséieren, dann an d'Puddingform schédden.

Fir de Pudding:

Mällech opsetzen, andeems ginn d'Eeär ganz gutt mam Zocker opgeklappt. Kachend Mällech bei d'Eeërmass schéddem mam Schneibiesem réieren an dann an d'Forme mam Karamell schédden. Am Waasserbad ginn d'Puddingsformen an de Schäffche gestallt, 180 Grad, 20 bis 30 Minutte mat engem Messer aritze fir ze kucken, ob de Pudding fest ass.



Schoocki Crème ouni Eeär

6 Persounen

Et brauch een

1/2 Lt Schockelas-Mëllech

2 IL Räismiel

2 IL Waasser

1 IL Hunneg

Zoubereedung

Waasser am Déppen un d'Kache bréngen.

2/3 vun der Mëllech dobäischédden.

Rescht Mëllech kal vermësche mam

Räismiel. Wann d'Mëllech bal kacht,

schétt een an d'Déppen a léissit e puer

Min. kachen. Net ophale mat Réieren.

Vum Feier erofhuelen, waarde bis et
guer net méi kacht, den Hunneg an de
Pudding dra verréieren. Net méi opkachen.

Kleng Puddingformen oder Tase mat

kalem Waasser schwenken, de Pudding

draschédden, ofkille mat engem Stéck

Frëschhaltefolie drop. Wa se ganz kal sinn,
nach eng hallef Stonn an d'Truh stellen,
loossen sech da besser stierzen.



Oliebolle

Bal wéi Fuesbällercher, dës ginn an Holland zu Sylvester oder Neijooschdag zerwéiert.

Fir ongeféier 25 Stéck

Et brauch een

50 g Zocker
500 g Miel
1/2 Lt fair Mëllech wootlech
40 g Hief
E bësse Salz
1 Jatt voll Korinthen am Waasser aweechen
2 Äppel gi gerappt
1 Schnatz fair Botter
Vill Mielzocker fir dono dropzemaachen

Zoubereedung

Miel an eng grouss Schossel siften. An der Métt e Lach drécken, Hief mat bëssen Zocker a bësse wootlecher Mëllech opgoe loessen. Mat de Quirle vum Mixer aus der Métt eraus ee glaten Deeg mixen. No an no de Rescht Mëllech dobäischédden, Korinthe gutt énnert dem Waasser ofschwenken an nees dréchne loessen. Äppel ganz kleng schneiden. Friichten énnert den Deeg mëschen, 1 St. op enger waarmer Plaz opgoe loessen. Frittendéppen umaachen. Eng Schossel mat Kichepabeier prett stellen. Virun der Zoubereedung zappt een 2 IL an de waarmen Ueleg a formt Bulle fir an d'Frittetfett. All Kéiers 5 Oliebolle baken, 3 Minutte bis schéi brong. Si musse sech vum selwen dréinen, soss muss een alt nohëllefen. Mam Schaumläffel eraushuelen an op de Kichepabeier leeén. Virum Zerweiere gutt mat Mielzocker bestreeën.



Glace mat Schockoraspel

6 Persounen

Et brauch een

110 g Pudderzocker
1 Rëpp Kachschockela geraaspelt
5 ganz Eeër
500 ml fair Ram

Zoubereedung

D'Eeër mam Pudderzocker an eng Schossel ginn a während minimum 5 Minutte ganz schaumeg klappen. Ram zu Schlagsahn klappen, zesumme mat dem gerapptenem Schockela ènnert d'Zockereeërmass hiewen a fir e puer Stonnen an d'Killtruh stellen.





Bottercrème mat Lëtzebuerger Hunneg

Rezept vum Hilda

6 Persounen

Et brauch een

400 g mëlle fair Botter
250 ml frësch Vollmëllech
200 g Mielzocker
100 g Hunneg



Zoubereedung

Mëllech zesumme mam Zocker an enger Kasseroll opkachen an nees ganz kal gi loessen.
Mam Mixer de Botter sou laang opklappe bis e bal ganz wäiss ass, den Hunneg dobäiginn.
Lues weidermixen an och schlippchesweis d'Mëllech mam Zocker dobäischédden, èmmer nees waarden, et muss während dem Mixe bannen. Et gétt eng liicht delikat wäiss Bottercrème, natierlech kann ee Schockela oder Kaffi dramaachen, wann een dat wëll.

Geet duer fir 2 Büchen, et kann een déi souguer fäerdeg afréieren an enger zouener Këscht.

Petit beurre Kuch, kalen Hond, Steemetzeschkuch

Rezept vum Hilda

8-10 Persounen

Et brauch een

Petit beurre Kichelcher

Fir d'Crème:

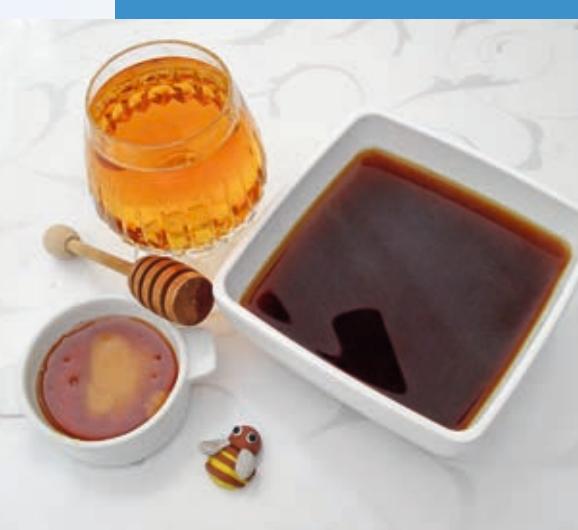
250 g fair Botter
250 g Pudderzocker
2 Eegiel
2 Tl. Nescaffi

Fir d'Kichelcher dran ze zappen:

1/4 Lt Rhum
2 IL Zocker
2 Tase waarme Kaffi

Zoubereedung:

Zocker gétt an engem groussen Teller
mam Kaffi geschmolten a verreiert, de Rhum
dobaïmaachen, an ofkille loessen.



Zoubereedung

Mëlle Botter schaumeg opklappen,
Zocker, Eegiel a Kaffi dobäimaachen,
bis zu enger glater Crème réieren.
Kichelcher ginn als éischt ganz kuerz
an d'Rhum-Mëschung gezappt a schéin
zu 2 an 2 niewenteneen geluecht 3
oder 4 mol, jee nodeem wéi grouss
de Plateau ass. Da gëtt eng dënn
Schicht Bottercrème doriwwer gemeet,
dann nees gezappte Kichelcher asw.,
bis nach just souvill Crème an der
Schossel ass, fir ronderëm de ganze
Kuch ze garnéieren. Et kann een de
färerdege Kuch nach mat Kaffisbounen,
Schockelasgrimmelen oder Dekoratiounen
garnéieren an da gutt kal stellen.



Büche fir Chrëschtdag

Ech baken émmer wéinstens 2 Büchen, aus der Ursaaach, datt d'Bottercrème sech vill besser opklappe léisst, well et méi eng grouss Mass ass. Dës Büchë loosse sech och (wa se fäerdeg sinn) ganz gutt afréieren.

8-10 Persounen

Et brauch een

Liichte Biskuitsdeeg:

6 Eewäiss, 1 IL Äppelesseg (zes. opklappen), (bleift gutt steif)
6 Eegiel, 70 g Zocker,
1 Pak Vanillzocker,
1 IL kachend Waasser,
(zes. opklappen, bis et richteg
gutt schaumeg an och hellgiel ass)
70 g Miel, 30 g Maizena, 1 Pak Backin,
Zesummesiften, bësse rengt Salz

Zoubereedung:

An enger grousser Schossel huet ee Miel Maizena a Bakin gesift. Sou wéi beim Biskuitsdeeg, gétt steift Eewäiss, an och dat opgekl. Eegiel liicht drënnergehuewen. Bakuewen virwiermen op 150 Grad. Den Deeg gétt op engem mat Bakpabeier ausgeluechtem Bakblech goldgiel gebak, (150 Grad, ongef 20 Min.). Nom Baken direkt op een naasst Duch leeén, wat mat Mielzocker bestreet ass, oprullen, a während dem Ofkillen émmer nees virsiichteg ofrullen an nees oprullen. (Da brécht en net).

Bottercrème:

400 g fair Botter,
200 g Pudderzocker
250 ml voll fréisch Mëllech
100 g létzebuerger Hunneg



Zoubereedung

An enger Kasseroll gétt 1-2 IL Waasser gekacht, fir dann d'Mëllech dobäizeschédden. Pudderzocker dobäimaachen a mam Schnéibieseem réiere bis et schaumeg opkacht. Den Deckel op d'Kasseroll maachen a ganz kal ofkille loessen. Am Mixbecker de Botter gutt schaumeg opklappe bis e ganz hellgiel ass (ongef. 5 Min.). 100 g Hunneg dobäiginn, lues weiderréieren. Lues a lues (schlippchesweis) déi opgekachte Mëllech mam Zocker dobäimaachen. Émmer nees waarde bis et sech matenee verbéint, dann d'Büche garnéieren.

Mir gefält dëst Rezept besonnesch gutt, well d'Creme gétt ganz wäiss, wa se fäerdeg ass.





Brioche Hiefdeeg

deen am Frigo opgeet

Ee ganz gudden Deeg, deen ee fir vill Saache benotze kann,
z.B. Taarten, Boxemännercher, Trëtz, Schnecken, Fuesent asw.



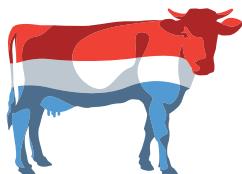
Fir 5 grouss Taarten

Et brauch een

- 1 Kg lëtzebg. Miel
- 2 Päck Frëschhief
- 200 g Zocker
- E bësse Salz
- 200 g fair Botter
- 200 ml fair Mellech / 150 g Stoffi
- 4 Eeër
- 1 grouss Schossel mat Deckel

Zoubereedung

Miel gëtt an d'Schossel gesift. Hief gëtt doriwwer gebréckelt. Zocker a Salz och doriwwer rëselen. 4 Eeër dobäimaachen, wootlech Mëllech mam geschmolte Botter a mam Stoffi och dobäimaachen. Alles gutt mat de Quirlen duercherneekniede bis den Deeg ganz glat ass. Den Deeg mat e bësse Miel bestreeën, den Deckel op d'Schossel, zoumaachen. An iwver Nuecht an de Frigo. Den Dag dono. Deeg eraushuelen an an 2 deelen. Et kann een e licht an der Mikrowell uwiermen, da verschafft e sech besser.



Taart

Et kann een och ganz gutt Taarte bake mat Briochedeeg. Et rullt een en aus fir an Taarteform, puermol apicken, Äppel dropleeën, a mat 2 Eeër, 50 g Zocker, 50 g Miel, 1 P. Vanillzocker an 100 ml Ram eng Zooss mixe fir iwver d'Äppel ze schédden. Och nach bëssen opgoe loossen a bei 160 Grad eng hallef Stonn baken. Kucken op d'Cräme och gutt fest ass beim Eraushuelen.

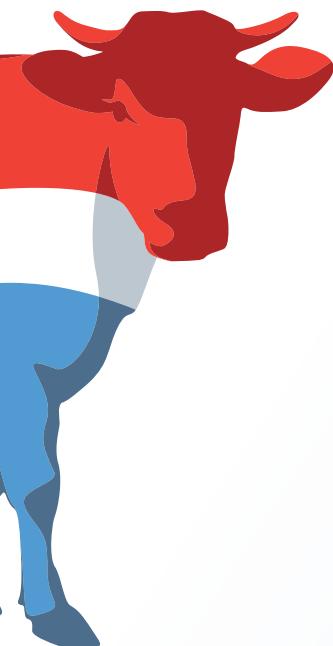


Trätz

8-10 Persounen

Eng Halschent nees ganz gutt duercknieden an eng laang Strull doraus maachen. Dës da puermol aschneiden an eng Trätz maachen. 2 Eegiel mat 2 IL Mëllech vermixen, den Deeg usträichen. Am Schäffchen e bëssen opgoe loossen an da bei 140 Grad mat Ëmloft 1 St. baken.





Schnecken

1 Schneck pro Persoun

Mat Äppelfüllung. Déi zweet Halschent vum Deeg bläistéftdéck ausrollen, zimlech rechteckegeg. Mat enger Forschett puermol apicken. 1 klengt Glas festen Äppelkompott, 50 g Zocker, 50 g Mandelen, e bësse Korinten, eventuell Kanéil, vermëschen. Den Deeg domat bedecken an oprullen. 4 bis 5 cm Stécker schneiden, an den héije Wee, net ze no beieneen an eng mat Pabeier ausgeluecht Bakform stellen. Usträiche mat den Eeér, mat Mëllech, e bëssen opgœ loossen an och bake bis schéi brong. Eraushuelen an ofkille loossen a mat enger Zocker- Mëllechglasur bedecken.

Bretzel

4 Bretzelen, 1 pro Persoun

Et brauch een

Hiefdeeg usetzen
500 g Miel
2 Eeër
1 Pak Frëschhief oder 2 P.
Drëschenhief
2 IL Zocker
1/2 TL Salz
50 g fair Botter
100 ml fair Mällech
100 g wäisse Yoghurt oder
wäisse Kéis



Zoubereedung

Mällech zes. mam Botter an enger Kasseroll wootlech schmälzen. Miel an eng grouss Schossel maachen. Alles zes. dramaachen a mat de Quirlé vum Mixer zu engem schéine glaten Hiefdeeg verréieren, e bësse Miel driwwer pudderen, an zougedeckt op enger waarmer Plaz opgoe loosse bis e sech verduebelt huet.

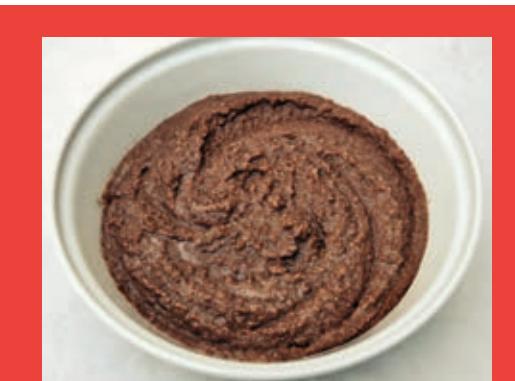
Marzipan Fëllung fir de Bretzel am Beschten den Dag virdru maachen

50 g Griess (Sémoule) sou aus der Verpackung
60 g Botter liicht schmälzen
150 g Mielzocker
2 IL gemuele Mandelen
5 Drépse Buttermandeleextrakt
3 IL Mällech

Alles zesummen 20 Min. gutt matenee verréieren an zum Schluss 1/2 TL donkele Kakao dramaachen. an enger zouener Këscht puer Stonne kal stellen.

Miel op den Dësch pudderen. Den Deeg op den Dësch nees gutt duercknieden an e laang ausrullen. Mat der Forschett apicken.

4 oder 5 breit Sträife schneiden, eng Säit mat geklapptem Eegiel usträichen. Marzipanmass nees duerchréieren, an eng Sprétz aféllen. De laange Wee iwver den Deeg eng Sträif mat Marzipan sprézzen. Den Deeg zesummerullen, duerch d'Eegiel pecht et gutt. Lo déi ganz Strull wéi eng Spiral dréinen a wéi eng Bretzel formen. Déi 2 Ënnen nees mat Eegiel upechen an déi ganz Bretzel mat Eegiel usträichen. Op de Bakblech mat Bakpabeier leeën. Am 30 Grad waarme Schäffchen eng hallef Stonn opgoe loessen. Et ginn 2 Bakblecher (4 Bretzelen). Bake bei 150 Grad mat Ëmloft bis se schéi brong sinn. Eraushuelen, just liicht ofkillen a mat waarmen Hunneg usträichen. An enger Pan gi Mandelblieder geréischert an iwver den Hunneg gestreet. Dat heite Rezept ass derwäert fir nogemeet ze ginn.



Fuesent mat Hiefdeeg

deen am Frigo opgeet

Ee ganz gudden Deeg, deen ee fir vill Saache benotze kann,
z.B. Taarten, Boxemännercher, Trëtz, Schnecken, Fuesent asw.

8-10 Persounen

Et brauch een

1 Kg lëtzeb Miel
2 Päck Frëschhieb
200 g Zocker
E bësse Salz
200 g fair Botter
200 ml fair Mëllech

Fir d Fuesent zousätzlech:

150 g Stoff
4 Eeér
1 grouss Schossel mat Deckel



Zoubereedung

Miel gëtt an d'Schossel gesift. Hief gëtt doriwwer gebréckelt. Zocker a Salz och doriwwer rëselen. 4 Eeér dobäimaachen, wootlech Mëllech mam geschmoltene Botter och dobäimaachen. Alles gutt mat de Quirlen duercherneeknieden, bis den Deeg ganz glat ass. Den Deeg mat e bësse Miel bestreeën, den Deckel op d'Schossel zourmaachen. An iwwer Nuecht an de Frigo. Den Dag dono. Deeg eraushuelen an an 2 deelen. Et kann een e liicht an der Mikrowell uwiermen, da verschafft e sech besser. Deeg fangerdéck ausrullen, Kriet oder Berliner formen. 1/2 Stonn op enger waarmer Platz opgoe loessen.
Am 160 Grad waarme Frittefett baken.





Schmulltaart

8 Persounen

Et brauch een

Hiefdeeg, just fir eng Taart maachen
(Briochendeeg 250 g Miel)
oder ee Bakpolverdeeg
125 g Botter
2 Eeër
70 g Zocker
e bësse Salz oder 1 Kaffisl. Bakpolver
250 g Miel



Zoubereedung

Eeër an Zocker gi mat engem Deel Miel verмесcht. Kale Botter mam Rescht Miel a Salz vermeschen, dann déi 2 mateneen zu engem glaten Deeg knieden. E bëssen op d'Sait stellen. Bakform mat Bakpabeier ausleeën. Als éischt kacht een 1/2 Lt Schmull, 1/2 Lt Mellech mat 50g Schmull a 50 g Zocker opkachen an ènnerréiere puer Min. Iues kache loessen, op d'Sait stellen. 2 Eegiel mat 30 g Zocker an 30 g Maizena opklappen 2 Eewäiss och steif klappen. Déi 3 Saache locker ènnerteneen hiewen. Deeg ausrullen an de Schmull dropmaachen. Net ze waarm, also och bei 150 Grad schéin hellgiel baken, ong. 1/2 Std bis 40 Min. Déi lescht 20 Min. Taart zoudecke mat Sëlwerpabeier, soss gëtt en ze brong. Onbedéngt kucken dat d'Schmullmass gutt fest ass virum eraushuelen.







Kéiskuch

Rezept vum Annie

8 Persounen

Et brauch een



150 g Miel, 1/2 TL Backin, gesift

65 g Zocker,

2 Eegiel

1 IL Waasser oder Mëllech

50 g fair Botter

Dorauser ee Miefdeeg knieden an eng Stonn an de Frigo stellen. Eraushuelen, auserneerullen, eng 28 cm Sprangform mat Bakpabeier ausleeën. De Buedem an ee klenge Bord eropzéien a während 20 Min. bei 160 Grad backen.

Fir d'Kéismass brauch een:

750 g moere wäisse Kéis (Stoffi)

150 g Zocker

1 P. Vanillzocker

Jus vun enger Zitroun, - Dës 4 Saache mat engem Schnéibiesem vermëschen, 3-4 Eeër an 2 Eewäiss no an no dobäiginn, 40 g Gustin, 500 g steif fair Mëllechram énnerhiewen.

Zoubereedung

Op de virgebakkenen Deeg dropmaachen a während enger gudder Stonn bei 160 Grad backen. Bis schéi brong. Schäffchen ausmaachen an de Kuch nach 10 Min. dra loessen. Ganz eraushuelen an énnert engem Duch an der Bakform ganz ofkillen.



Fuesent mat Stoffi

8 Persounen

Et brauch een

500 g Stoffi
12 IL Mëllech
125 g geschm. fair Botter
150 g Zocker
1 Pak Vanillzocker
6 Eeër
800 g Miel
1 Pak Bakin

Zoubereedung

Miel a Bakin siften. Eeër schaumeg opklappe mam Zocker geschmolte Botter a Mëllech mat verschaffen. Lo den Amaretto an zum Schluss Miel a wäisse Kéis ofwiesselen, hei soll een oppassen, datt et ee schéine glaten awer festen Deeg gëtt. Frittefett umaachen, bei 160 Grad baken.



Lëtzebuerger Schockelas - Küschtekuch

8 Persounen



Et brauch een

Eng Sprangform vu 24 cm Duerchmiesser
6 Eeër
50 g Zocker
1 P. Vanillzocker
E bësse Salz
50 g Miel
25 g Speisestärke
1 vollen IL donkele Kakao





Zoubereedung

Biskuitsdeeg:

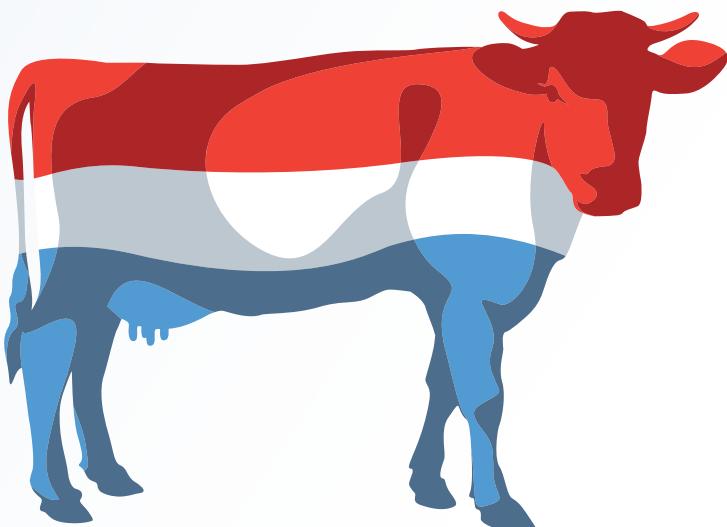
Bakuewe bei 150 Grad mat Ëmloft erwieren. Bakform mat guddem Botter areiwen a mat Miel pudderen. Eng Schossel Eewäiss gutt steif klappe mat e bësse Salz. Di zweet Schossel Eegiel och gutt schaumeg opklappe mam Zocker an 1 IL gliddeg Waasser. An eng grousser Schossel, Miel, Speisestärkt, Bakin a Kakao siften. Eewäiss an Eegielmass dropmaachen a mam Schnéibiesem virsiichteg énnerteneen hiewen. An d'Bakform maachen a baken. No genee 17 Minuten emol mam Holzbéngelchen drapicken, et däerf näischt drun hänke bleiwen. Dann eraushuelen, an der Form awer énnert engem Duch lues ofkillen. Wootlech aus der Form huelen an op engem Hierdche ganz ofkillen.

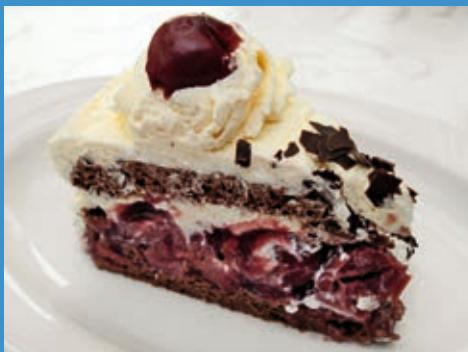
Füllung a Garnitur:

2 Grieser Kiischte vu jee 680 g. Jus vun engem Glas an der Kasseroll opfänken. Kiischte brauche mer aus deenen 2 Grieser. 50 g Speisestärke an 2 IL Zocker. 750 ml frësch fair Mëllechram 2 IL rengen Zocker

Zoubereedung:

1 Glas Kiischte ganz reng muelen An d'Kasseroll mam Jus zesumme mam Zocker a Speisestärkt um Feier zu enger fester Zooss réieren, ofkille loessen. Eventuell duerch ee graffe Sift an eng aner Kasseroll émschëdden. Den Deeg an 3 Scheiwe schneiden. Dái énnescht Plack op eng Taarteform leeën a fest mat engem Krees ronderëm zourmaachen. Dái bal ganz ofgekillten Zooss dropschëdden, mat dem zweete Stéck Deeg bedecken, Wa mir gär Kirsch an eisem Kuch hätten, musse mir deen elo drépsweis op dái zweet Schicht Deeg maachen. Vill Kiischten dropleeën. Schlagsahn gutt steif klappe mam Zocker a mam Sahnesteif. Eng déck Schicht Schlagsahn béis d'Kiischte maachen a mat der drëtter Deegschicht zoudecken. Uewen drop och vill Schlagsahn maachen a sou Fläppercher dropmaachen, wou all Kéiers eng Kiischte dropgesat gëtt. An der Mëtt Schockoraspel. Sou an lo geet en 1 Stonn an d'Truh, fir datt eis Zooss gutt fest bleibt am Kuch. No der Stonn huele mir de Bord vum Kuch erof a garnéiere ronderëm och mat Schlagsahn a Schockoraspel.





Lëtzebuerger Küschtebüche

8 Persounen

Et brauch een

Fir de Biskuitsdeeg:

- 6 Eeër
- 70 g Zocker
- 1 IL kachend Waasser
- 70 g Miel
- 30 g Maizena
- bësse Salz
- 1, 1/2 IL donkle Kakao

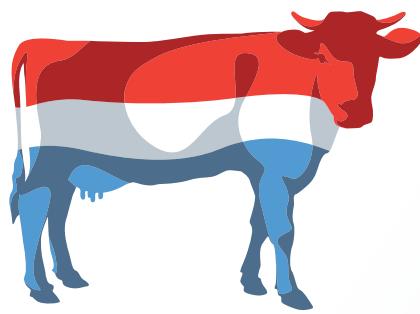
Fir d Fëllung:

- 1 Glas Séiss Küschten
- 2 IL voll Maizena
- 250 ml Ram
- 1 TL voll Hunneg

Zoubereedung

Bakuewen erwiermen op 150 Grad. Bakblech mat Bakpabeier ausleeën. An enger grousser Schossel d'Miel mam Kakao siften. Eewäiss steif klappen. Eegiel mam Zocker a mam kachende Waasser och hellgiel opklappen. Alles an der grousser Schossel mam Schnéibiesem ènnerteneen hiewen op d'Bakform schéi réigelm. verdeelen. Op mëttelster Schinn mat Ëmloft 18 bis 20 Min. baken. Ee Kichenduch naass maachen a mat Mielzocker bedecken. De färdeg geb. Deeg dropleeën, Bakpabeier virsiichteg erofhueLEN an zes. mam Duch oprullen. Während dem Ofkille puer Mol op- an ofrullen, fir datt en net brécht. Am Duch ganz ofkille loessen.





Fir d'Kiischteföllung:

Glas Kiischten opmaachen, duerch eng Passett schédden, de Jus opfänken. an enger Kasseroll ongef 20 schéi Kiischten eraussichen an op d'Säit stelle fir Deko. Déi aner Kiischte ganz reng mixen. De Jus mam Maizena verréieren, d'Kiischtemass dramaachen an énnerréieren opkache loossen. Duerch ee graffe Sift an eng aner Kasseroll schédden (heiansdo ass nach ee Kär an de Kiischten) bal ganz ofkille loossen, net draréieren, muss steif ginn. D'Büche lass rullen an dës Mass dropverdeelen. Nees zesummerullen an eng zou Këscht iwwer Nuecht am gudde kale Frigo roue loossen. Moies d'Duch ewechhuelen, lo behält d'Büche hir Form a ka mat Schlagsahn, déi ee mam Hunneg geséisst huet garnéieren an déi puer Kiischte fir Deko dropsetzen.





Muertekuch mat enger Stoffi-Hunnegdecken

10 Persounen

Et brauch een

Et brauch ee fir de Kuch:

- 1 grouss Schossel
- 325 g gerappte Muerten
- 3 Zwiebacken
- 25 g Miel, 1 Pak Bakpolver, e bësse Salz
- 125 g gemuelen Nëss oder Kokosnëss
- 125 g rengemuele Mandelen
- 8 Eeér, 100 g Zocker
- 2 P. Vanillzocker
- 1 TL Kanéil
- 4 IL Kirsch



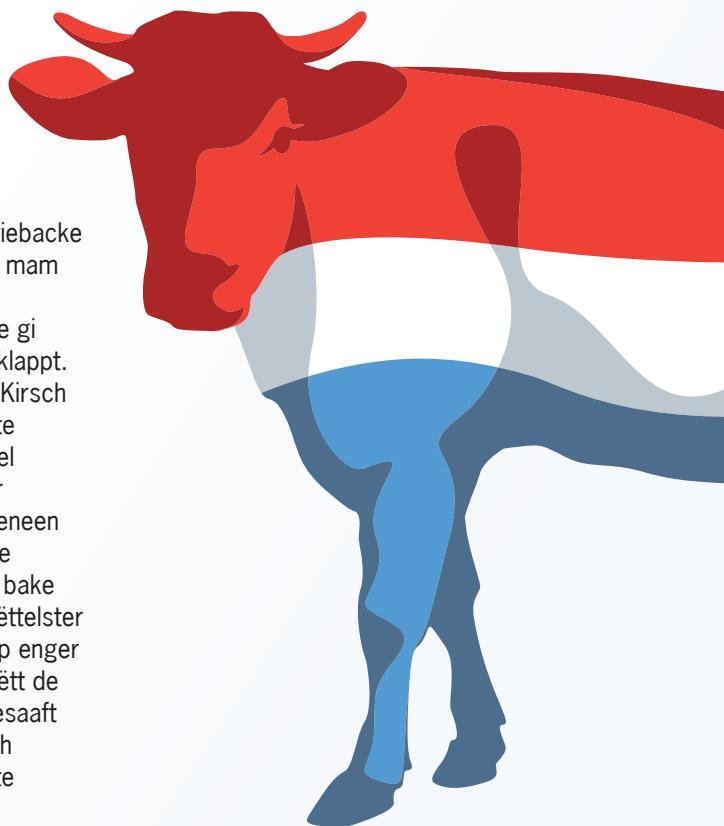
Fir den Deckel brauch een:

- 500 g Stoffi 40 % Fett
- 100 g gudde lëtzebuerger Hunneg
- Saaft vun 1/2 Zitroun



Zoubereedung

An der grousser Schossel déi 3 Zwiebacke ganz reng zerdrécken. Gesifte Miel mam Backin a Kanéil dobäimaachen Dann d'Néss an d Mandelen. Muerte gi gerappt. Ewäiss gétt gutt steif geklappt. Eegiel mam Zocker, Vanillzocker a Kirsch gutt schaumeg opklappen. Gerappte Muerten och an déi grouss Schossel maachen, mam Eewäiss. A mat der Eegielmëschung. Alles liicht énnerteneen hiewen, an eng gebottert a gemielte Sprangform vu 26 cm aféllen. 1 St bake bei 150 Grad mat Ëmloft op der mëttelster Schinn. Nom Baken eraushuelen, op enger Hiertchen ofkillen. Fir den Deckel gétt de Stoffi mam Hunneg a mam Zitrounesaft vermëschkt. An iwwer de ganze Kuch verdeelt. Nach puer Marzipanmuerte fir Dekoratioun.



Marmorkuch mat wäissem Schockela

10 Persounen

Et brauch een

400 g Miel an 100 Speistärke
2 Päck Bakpolver
200 g Zocker
1 Vanillsstaang auskrazen
6 Eeér
200 g mëlle fair Botter
200 ml fair Ram
100 g wäisse Schockela



Zoubereedung

Mëlle Botter gëtt schaumeg geklappt.
D'Halschent vum Zocker kënnt dobäi.
Eeér ginn och ganz gutt opgeklappt mat
der anerer Halschent Zocker a Vanill. An
enger drëtter Schossel sift een d'Miel,
Speistärke mam Backin. Eng 28 cm
Sprangform mat Rank gëtt mam Botter
ageriwwen, an dono mat Zocker bestreet
(während dem Bake karamelliséiert
den Zocker, dat gëtt dem Kuch e ganz
besonnesch gudde Goût.) Miel gëtt mat
der Ram vermësch, da komme Botter- an
Eeërmëschung dobäi. Eng Halschent vum





Deeg an d'Form maachen. De Schockela am gudde waarme Waasser schmälzen, an énnert dee verbliwwene wäissen Deeg réieren. Fir datt een en Énnerscheed gesäit, puddert een den énneschten Deeg mat Kakao, dann dësen Deeg op dee Wäissen dropmaachen a mat der Forschett schéi ronderém d'Bakform fuere fir den Deeg ze marbréieren. 1 St mat Émloft bei 140 Grad baken. 10 Minuten nach am zougedréite Schäffche stoe loessen. Eraushuelen, een Duch dropleeën a ganz an der Form ofkillen.



Marzipan mat Hunneg

6 Persounen

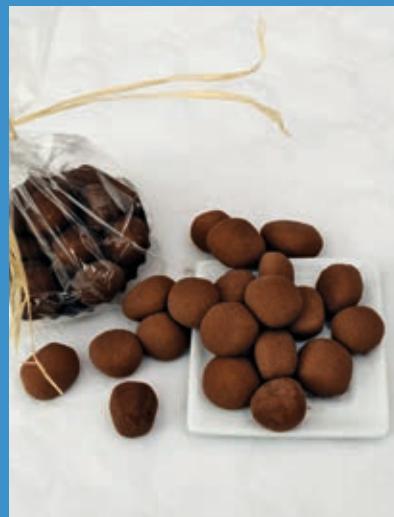
Et brauch een

300 g reng gemuele Mandelen
5-6 Drépse battere Mandel-Ueleg
200 g Pudderzocker
50 g feste Létzebuerger Hunneg
1 Dréppeglas voll Amaretto

Zoubereedung

Fir dran ze dréinen:
e bësse Kakao an enger Taass oder
klenger Schossel.

Zoubereedung:
An enger grousser Schossel alles
vun Hand zes. vermësch. Eng
Bull formen, am Plastik fest apaken
an iwwer Nuecht an de Frigo. Kleng
Bulle formen an am Kakao dréinen.
An enger zouener Këscht si se bis
zu 2 Méint am Frigo haltbar.



Puddingstreisel ouni Päckelchen

8 Persounen

Et brauch een

2 Stéck vun 28 cm Duerchm.

Fir de Briochedeeg:

500 g Miel
1 Pak Frëschhief oder 2 P. Drechenhief
2 Eeër
100 g Zocker
150 g wäisse Yoghurt oder wäisse Kéis
50 g fair Botter
150 ml Mëllech
bësse Salz



Zoubereedung

Mëllech zes. mam Botter an enger Kasseroll wootlech erwiermen, an de Botter an der Mëllech schmëlze loessen. Alles zes. mat de Quirle vum Mixer zu engem schéine glaten awer festen Hiefeeg knieden. Waarm stelle während 3/4 St wann een en direkt verschaffe wëll. Oder iwwer Nuecht zougedeckt am Frigo fir deen aneren Dag ze baken.

Pudding ouni Päckelchen. Dëse Pudding soll schéi giel awer och gutt fest ginn, dofir brauche mir:

1/2 Lt Mëllech
6 Eegiel
60 g Miel
1 Pak Vanillzocker
a 75 g Zocker

Fir de Pudding alles kal beienee schédden, ènnerréieren un d'Kache bréngen, wann de Pudding bënnt, schétt een en duerch e Sift an eng aner Kasseroll, leet ee Plastik direkt op de Pudding a léist en ofkillen.

Streisel fir 2 Puddingstreiselen:

8 IL Miel
5 IL Zocker
3 IL Kokosraspel
an 150 g Botter

Alles vun Hand zu Streisel verschaffen an de Frigo stellen, bis e gebraucht gëtt. Deeg ausrullen, upicken, Pudding dropmaachen, Bord vun der Taart mat opgeklapptenem Ee bepinselen. Eng ganz dënn Schicht Deeg iwwer de Pudding leeën a ronderëm wechschnaide wat ze vill ass. Nees mam Eegiel usträichen an de Streisel driwwer verdeelen. Bei 150 Grad mat Ëmloft ongef. 40 Min. baken.



Knusperieg Lëtzebuerger Waffelen

8 Persounen

Et brauch een

Hiefdeeg:

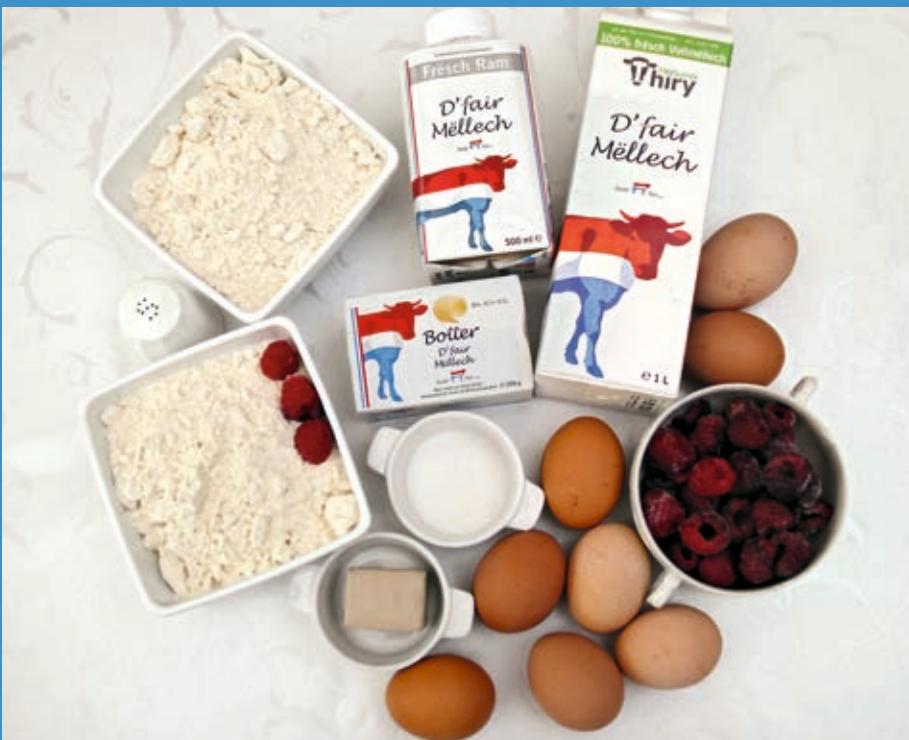
250 g fair Botter
500 g gesifte Miel
8 Eeër
1 P. Vanillzocker
1 Pak frësch Hief
E bësse Salz
750 ml fair Mëllech

Fir op d' Waffele brauch ee:

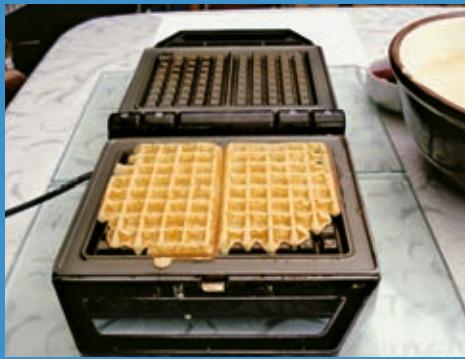
Schlagsahn geséisst mat Hunneg
Oder rengen Zocker
Äerzbier oder Hambier

Zoubereedung

Eegiel an Eewäiss trennen. Eewäiss an de Frigo stelle bis dono. Mëlle Botter gutt schaumeg klappen. Lues a lues Eegiel dobäimaachen. An enger grousser Schossel. Wootlech Mëllech mat der Hief, dem Salz Vanillzocker an dem Miel schéi glat réieren. Eegiel mam Botter dobäimaachen a gutt vermëschen. Bis den Deeg schéi glat ass. Op enger gudder waarmer Plaz während enger Stonn opgoe loessen, bis den Deeg sech verduebelt huet. Eewäiss steif klappen an énnerhiewen. Direkt Waffele baken. Ongef.



2 Min. am Eise loessen. Mäin Eisen huet
4 Positiounen, ech hat tëschent 1 an
2 stoen. Nom Baken op engem Hiertchen
ofkillen. Si sollen direkt giess ginn.
Wann ee wëll, mat Schlagsahn an Uebst
garnéieren oder just Pudderzocker.



Waffele mat Korinthen



Versuerge sech gutt an enger zouener Këscht

Ginn ongeféier 20 Stéck

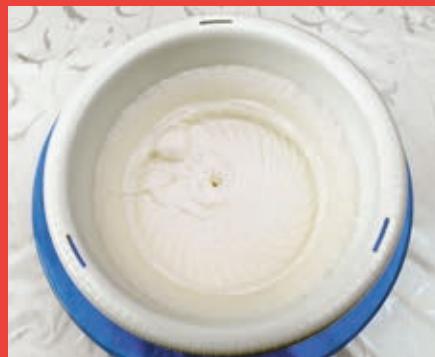
Et brauch een

500 g Miel
200 g Zocker
6 Eeér
125 ml Mëllech
125 g Botter
125 g giel Korinthen

Zoubereedung

Eewäiss steif klappen. Eegiel mam Zocker hellgiel opklappen. Mëllech mam Botter wootlech schmëlzen. An enger grousser Schossel sift een d'Miel, Korinthen dobäimaachen. D'Mëllechbotter - Mëschung dobäischëdden, Eewäiss an Eegiel mam Zocker och. Alles liicht ènnerteneen hiewen. Waffele bake bei méttelster Temperatur ongef. 3-4 Minuten. Si schmaachen am Beschten wa se e puer Deeg al sinn, an an enger zouener Këscht versuergt ginn.





Paangecher



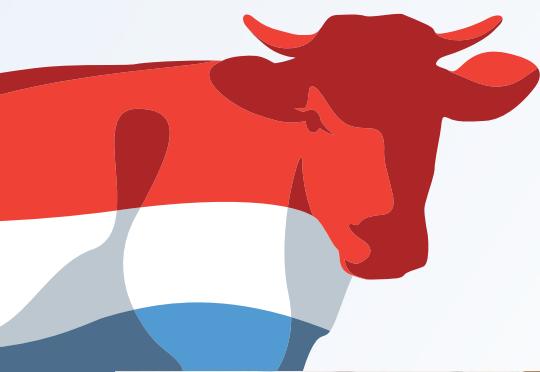
4 Persounen

Et brauch een

250 g Miel
3 Eeér
50 ml Ram
2 IL Äppelkompott
500 ml Mellech
e bësse Salz

Zoubereedung

Eewäiss vum Eegiel trennen. Eewäiss steif klappen. Ram mam Eegiel gutt opklappen. Kompott dobäimaachen. Lues weiderréieren. Ofwiesselnd Mellech a Miel bäiginn an zu engem schéine glaten Deeg réieren, Eewäiss énnerhiewen a gläich an der Pan baken. Zerwéiere mat rengem Zocker, létzebuerger Hunneg oder Quetschekraut.





Schockotrüffele wäiss

4 Persounen

Et brauch een

100 g fair Botter
200 g wäisse Schockela
40 g Mandelen
50 g Zocker
1 déckt oder 2 kleng Eegiel
1 IL Mirabell- oder Williams Drëpp
(eventuell)
Kokosraspel an enger Taass.



Zoubereedung

Schockela a gutt gliddeggt Waasser leeën.
Mëlle Botter gutt opklappen, déi aner
Saache bæiginn a schéin glat opklappen.
Waasser vum Schockela ofschédden,
an de geschmolzene mëlle Schockela
bei d'Bottermëschung maachen, gutt
zes. verréieren. Op eng kal Plaz stellen,
bis d'Mass zimlech fest ass. Kleng Bulle
formen, mat engem Melounenausstiecher,
dës Bullen an d'Taass mat Kokosraspel
ginn a mat der Taass ronderëm dréinen,
bis d'Bull voll Kokosraspel ass. An enger
Taass oder an enger Tiitchen ass dat ee
flotte klenge Cadeau.



Schockotrüffele brong

4 Persounen

Et brauch een

100 g fair Botter
170 g schwaarze Kachschockela
30 g gemuele Mandelen
40 g Zocker
1 Eegiel
1-2 IL Rhum (eventuell)
Schockelagrimmelen



Zoubereedung

Mëlle Botter gutt opklappen. Geschmolte Schockela, Zocker, Mandelen an Eegiel dobäimaachen, gutt verréieren. Kal stelle bis et eng fest Mass gëtt. Kleng Bulle formen, entweder vun Hand oder mam Melounenausstiecher. Deen een awer èmmer nees a waarmt Waasser zappt. Schockelasgrimmelen an ee Glas maachen, wou een d'Bull dramécht, puermol ronderëm schwenkt, an d'Bull mat enger Forschett eraushëlt. Eng richteg fäi Knippche mat där een och als Cadeau vill Freed mécht.



Schockelasmousse

6 Persounen

Et brauch een

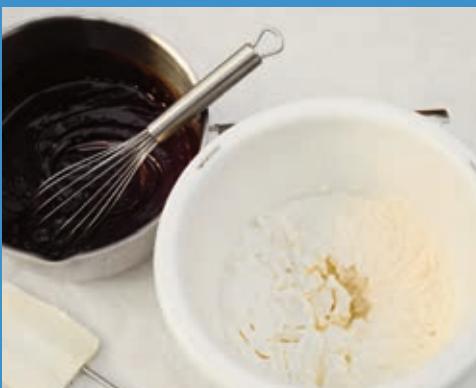
150 g Schockela, donkel oder hell

500 ml fair Ram

Keen Zocker, keng Eeér

Zoubereedung

Schockela an eng Kasseroll leeën,
50 ml Ram driwwer schédden. Ganz lues
erwierme bis de Schockela ganz mëll ass.
Mat der Ram verréieren. De Rescht Ram
(450 ml) gutt steif klappen. Alles liicht
ënnerteneenhiewen an eng Schossel afëlle
fir puer Stonnen an de Frigo.





Orangëgebeess

6-8 Gieser voll Gebeess

Et brauch een

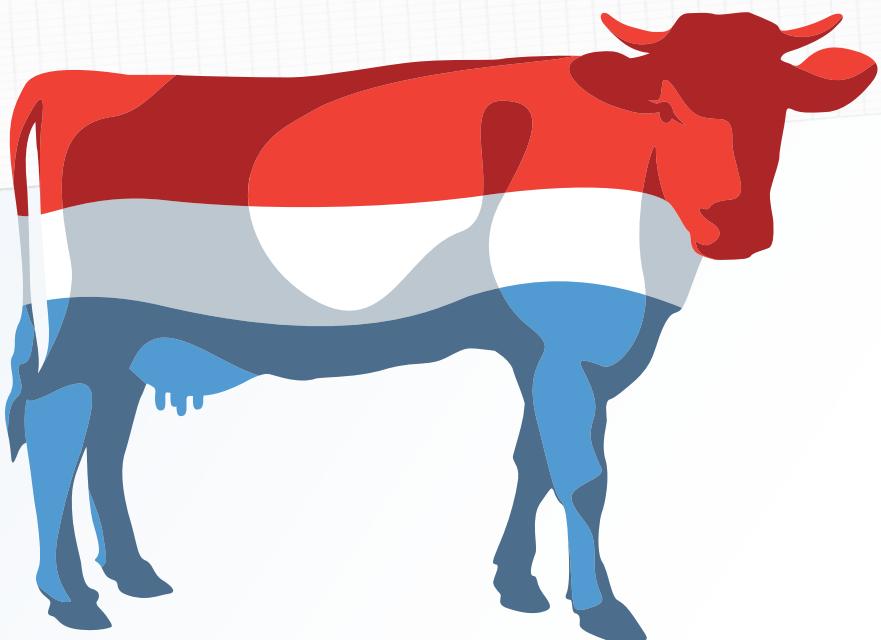
7 déck Orangen
1 Zitroun
1 Vanillsstaang
1/2 lt Waasser
D'Orangen an d'Zitroun ausgedréckt
gëtt 1 Lt Jus
1 Kg Zocker 2:1

Zoubereedung

Orangen an d'Zitroun 1/2 Dag an dat kaalt
Waasser leeën, gutt ofdréchnen a d'Schuel
dënn erofraspelen. Zesumme mat der
Vanillstaang, déi och opgeschnidde gouf,
1/2 St kache loossen. Ofkille loossen.
D'Orangen an d'Zitroun ginn ausgepresst,
de Jus bei d'Schuele schédden, den Zocker
derbäimaachen an 3 bis 5 Minutte gutt
opkachen. D'Vanillstaang eraushuelen an an
d'Gieser afällen.



Likör

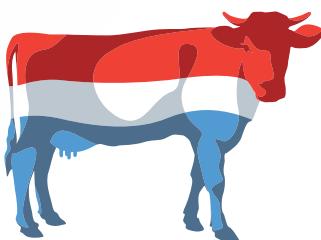


Hielennnerlikör

6-8 kleng Fläschen

Et brauch een

1,5 Lt Hielennnerjus
1/2 Lt Äppeljus oder Kréischelsjus
2 Päck Vanillzocker
Saافت vun enger Zitroun
1,5 Kg Zocker
1/2 Lt Rhum min. 40 %



Zoubereedung

Jus mat Zocker an Zitrounesaft
opkachen a gutt duerchréiere mam
Holzläffel. Lues kache loosse bis den
Zocker opgéléist ass. Eng hallef Stonn
ofkille loessen, de Rhum dobäischédden
an duerch ee Sift a propper Fläsche
schédden an zoudréien. Schmaacht ganz
gutt als Likör, oder op Vanillesglace.
oder awer och beim Schampes als
(Cassis). Fir Grog oder am Téi.





Eeërlíkör

Rezept vum Nadine

6-8 kleng Fläschen

Et brauch een

12 Eegiel
400 g Pudderzocker
1/2 Lt Ram
1/2 Lt Drépp minimum 40%

Zoubereedung

Eegiel mam Zocker 20 Minutte mam Mixer opklappen. Ram an Drépp dobäischéddden. A ganz propper Fläschen afällen.

Quiddelikör

6-8 kleng Fläschen

Et brauch een

4 Kg Quidden,
4 Kg Äppel (2015 war een dréchent Joer,
dofir d'Äppel bääginn)
Quidden hate bal kee Jus
1 Zitroun

Likör

Et brauch een:
1,5 Lt Quiddejus
1 Kg Zocker
1 Lt gutt lëtzebuerger Drëpp, zB
Neeljesbieren, 45 % Alkohol. De Quiddejus
mam Zocker um Feier schmëlzen, muss
net méi kachen. Drëpp dobäischédden,
a propper Fläschen afëllen.

Zoubereedung

Quidde mat enger Biicht énnert dem Kruun gutt propper schrubben. Äppel wäschen. Quidden a Äppel ginn duerchgeschnidden (net schielen, an och de Kär dra loossen). Entsaafter mat Waasser opsetzen.

Quidden, Äppel an Zitroun bis ganz uewen afëllen. Den Deckel dropmaachen an no Gebrauchsweisung de Jus erauszéien. De Jus aus dem Schlauch a ganz propper Fläschen afëllen, zoudréinen, da kann een en versuerge fir Gebeess ze kachen oder Likör ze maachen.

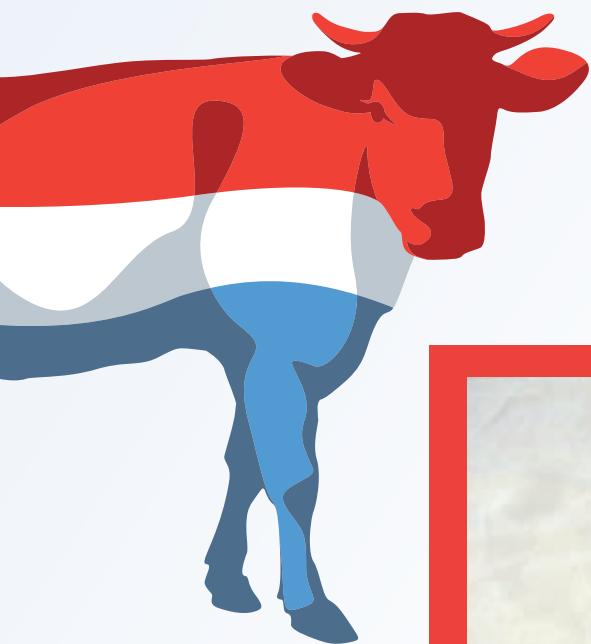


Limoncello Digestif

6-8 kleng Fläschen

Et brauch een

10-12 Zitrounen
700 ml Waasser
96 % Alkohol aus der Apdikt
500 g Zocker



Zoubereedung

Zitroune ginn 1/2 Stonn a kaalt Waasser geluecht, dono gött d'Schuel erofgeraaspelt a während 2 Wochen an engem zouene Glas mam Alkohol kill versuergt. Zitrounen auspressen, dëse Jus och an der Truh afréieren bis zur Preparatioun.

No 2 Wochen:

500 g Zocker gi mat 700 ml Waasser opgekacht. Wootlech ofkille loessen a bei d'Zitrouneschuele mam Alkohol schédden. Entdeet d'Zitrounesaft och dobaïmaachen. Gutt duerchernee réieren an a propper Fläsche passéieren an afällen. An der Truh afréieren a ganz kal zerwéieren.



Hielenner Sirup

Erkältungsgedréns mat vill Vitamin C



6-8 kleng Fläschen

Et brauch een

Hielenner plécke goen, just déi blo
Draiwercher entsaften zes. mat e puer
Äppel am Entsafter.
August, September sinn déi Méint wou
een Hielenner plécke kann.



Zoubereedung

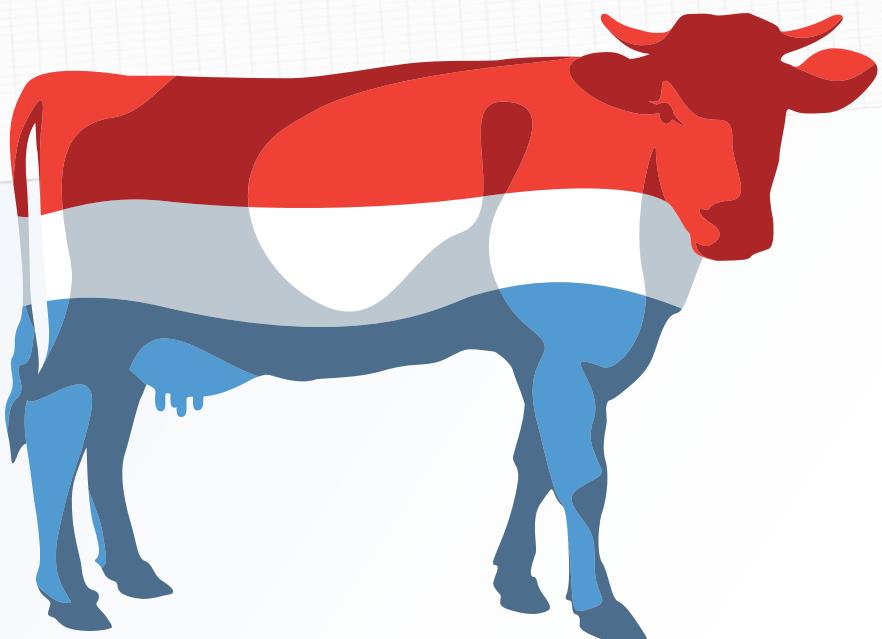
1 Lt Saaft von Hielenner an Äppel zes.
mam Saaft von enger Zitroun an
300 g Zocker während 10 Min. lues
kache loessen, duerch ee Sift a propper
Glieser afëllen.

Sirup eegent sech ganz gutt als
Téi géint Erkältung oder beim
Schampes oder op Vanillsglace.





Esseg



Kraideresseg

3-4 Fläschen

Et brauch een

Fir 1 Lt Kraideresseg brauch een:

E klenge Strauch Fenchel
Magikraut
2 kleng Blieder Salbei
Zellerisblieder, och net zevill



ongf. 6 bis 8 Blieder Basilikum
Peterséileg
e bësse Bratzel, sou datt een
zesummen e gudde Grapp voll huet
neutralen Esseg, 1 Lt.

Zoubereedung

Déi gring Kraider gi gewäsch an ee
glieserne oder porzeläins Krou gemmeet
an da schett een den Esseg driwwer. Op
enger Plaz vun 20 bis 25 Grad léisst een
dat dann 2 Wochen zougedeckt raschten.
Duerno gëtt alles mateneen opgekacht.
Duerch ee Sift geschott an a propper

Fläschen ageföllt. An déser Fläsch
kann een e klenge Strauch Rosmarin
oder e puer Basilikumsblieder
maachen. Et ass eng schéi Garnitur
an et gëtt och nach e gudde Goût of.
Dësen Esseg ass besonnesch gutt bei
der Zalot.





Séiss- Sauer Quetschen

Dëst Rezept staamt vu menger verstuerwener Schwéiermamm.
Si huet d'Quetsche gär am Wanter zerwéiert bei Nuddele mat Croutonen dran.

10-12 grouss Glieser voll

Et brauch een

4 Kg Quetschen, déi nach net
ganz zeideg sinn.
4 Wäglieser voll Esseg
2 Wäglieser voll Waasser
1 Kg Zocker

Zoubereedung

Quetsche sollen nach ee klenge grénge Bak
hunn, wa se vum Bam gepléckt ginn. De Still
erofhuelen, de Kär dra loessen, wáschen, all
eenzel Quetsch emol mat enger Forschett
upicken, a Glieser aféllen. Esseg, Waasser
an Zocker zesummen opkachen, all Glas mat
Quetschen zur Halschent opfèllen, een Teller
dropleeën a bis den Dag dono stoe loossen.
De Jus nees an een Dëppé schédden an
nees opkachen, lo gesäit een datt et scho
méi Jus gëtt wéi den Dag virdrun an nees
op d'Quetsche schédden. Nees den Teller
drop lénne a stoe loosse bis den nächsten
Dag. De Jus nees an d'Déppen ofschédden
an un d'Kache bréngen. Des Kéier ginn
d'Quetsche ganz kuerz matkache gelooss
bis se opsprangen. Ëmmer némmen esou
vill Quetschen dramaachen, datt ee se
séier genuch eraushuele kann. Déi fäerdeg
Quetschen a propper gespultte Glieser
aféllen, de waarme Jus dropschédden an
zouschrauwen. Versuergé bis de Wanter, mat
der Zäit entsteet do ee richteg guude Goût.



Hambier mat Ärdbieresseg

5 - 6 Fläschen

Et brauch een

2 Kilo Hambier

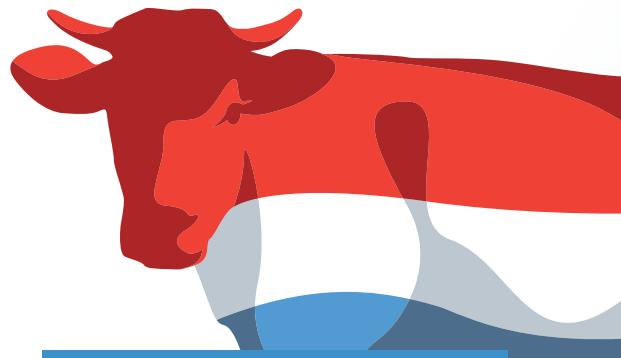
2 Kilo Ärdbier

a 5 Lt neutralen Esseg

Zoubereedung

An deem grousse Rumtopf, deen Dir gesitt, ginn Ärdbier mat Hambier am Summer drageluecht bis en hallef voll ass. Duerno gëtt dat ganz voll geschott mat neutralem Esseg et léisst een et op enger waarmen Plaz awer net an der Sonn dobausse stoen. 14 Deeg laang, da gëtt dat Ganzt an engem groussen Dëppen opkache gelooss et gëtt duerch ee Sift geschott an nach waarm a Fläschen agefellt.

Den Esseg deen een direkt benutztzt, muss net ofgekacht ginn.



Äppelesseg

5 - 6 Fläschen

Et brauch een

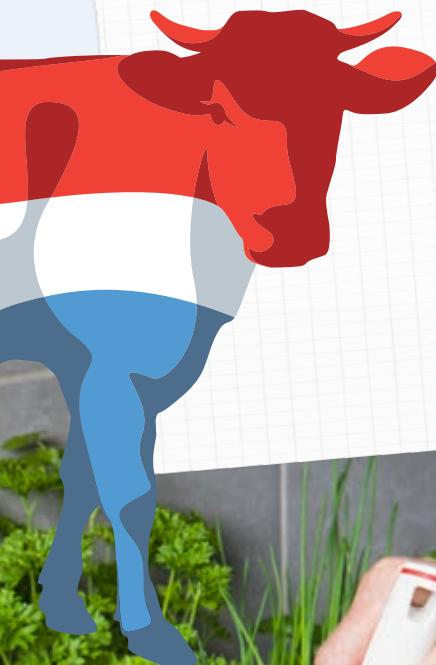
2-3 Kilo Äppel

a 4 Lt neutralen Esseg

Zoubereedung

Den Äppelesseg ass bal dselwecht, hei gëtt d'Dëppen hallef voll mat Äppel gemeet déi ee gutt gewäsch hat. Si ginn net geschielt an de Batz bleift och dran, just déi faul Platze ginn eraus geschnidden. Et schneit een d'Äppel awer e puermol duerch, iert een den Esseg driwwerschëtt, och 2 Woche stoe gelooss, ofgekacht an agefellt. Hei hunn ech awer an all Fläsch just a puer Blieder Basilikum gemeet, an duerno den Esseg dropgeschott. Probéiert et roueg et ass gutt fir d'Zalot.

Berthe Elsen kacht al Lëtzebuerger Rezepter op hir Manéier nei





105

Bauererezepter *mam Berthe Elsen*



Léif Frénn vun der Lëtzebuerger Kichen

Villmools Merci fir Ären immens groussen Interessi un dëse Rezepter. Als Bauerekand, als Bauerefra, an haut Bauerebomi sinn ech immens frou a glécklech, och nach viru véier Joer vum Präsident Fredy de Martines (vun der Fairkoperativ Lëtzebuerg) gefrot ze ginn, fir fir d'fair Mëllech um Terrain matzehëlfen. Lo ginn ech nees méi heiheem gebraucht a wëll de Bauere vun heiheem aus hëlfen, an zwar mat dëse Rezepter. Am léifste schaffen ech traditionell, regional, lëtzebuergesch, natierlech an absolutt ouni chemesch Zousazstoffer. Mëttlerweil wësse mer, wéi geféierlech sou Zousätz fir Mënschen an Déiere sinn. D'Rezepter kommen aus ganz ale Kachbicher, déi meescht stame vu Basisrezepter aus der Haushaltungsschoul. Deemools gouf nach alles vun doheem gebraucht, sief et aus dem Gaart, aus der Natur, vum Feld oder aus dem eegene Stall. Mir sinn esou grouss ginn an hunn elo nach d'Chance, esou Liewensmëttel an eisem schéine klenge Lëtzebuerger Ländchen ze produzéieren, an dat énner strengste Kontrollen, wat ech bestätege kann. Ech wënschen lech ganz vill Freed mat dësem Buch.