

All meng Rezepter sinn fir 4 Persounen geduet.

1. MENÜ

Griichesch Yogurtzopp

Boeuf Stroganoff

Schmulltaart

Fir déi Griichesch Yogurtzopp braucht Dir

2 Zéiwen Knuewelek

400 g Kornischong fir Zalot

800 g griicheschen Yogurt

4 El Zitrounejus

Salz a Peffer

2 kleng Tomaten

100 g Feta

1 wéineg Peffermënz (fakultativ)

4 El Olivenueleg

Preparatioun

Knuewelek an 4 deelen, d'Kornischong schielen, 2/3 vun der Kornischong graff a Wierfele schneiden. Den Rëscht vun der Kornischong hallwéieren, d'Kären erauskrazen awer halen. Knuewelek, Kornischongwierfelen, d'Kären an den Yogurt am Blender réng püréieren. Mat Zitrounejus, Salz a Peffer wierzen. Kal stellen.

Den Rëscht Kornischong a kleng Wierfele schneiden, Tomaten a véier Stécker schneiden, d'Kären raushuelen an dann an kleng Wierfele schneiden. Den Feta graff grimmelen an zesummen mat den Kornischongs- an Tomatenwierfelen mëschen. Mat Peffer wierzen.

Peffermënzblieder graff schneiden. D'Kornischongsmëschung an d'Peffermënzblieder iwwer déi kal Zopp maachen. E puer Drëpsen Olivenueleg driwwer maachen an gläich zerwéieren.

Fir den Boeuf Stroganoff braucht Dir

1 kg Rëndfleisch (Rumsteak oder Filet)

500 g Champignonen

3 Ënnen

1/2 Porrett

1/2 Putsch Péiterséileg

300 ml roude Wäin

+/- 200 ml Rëndfleischbitt

2 Lorberblieder

Salz, Peffer a roude Paprika (scharf)

1 Iesslöffel Moschter

150 g Tomatepüree

1 Dëppche Sauerrahm (250 ml)

2-3 Iesslöffel brong Maisstäerkt (Typ Maizena)

4 Iesslöffel Botterschmalz

Preparatioun

D'Fleesch an Tranchen, an dann a Sträife schneiden. D'Champignonen an d'Ënn schielen, an och a Sträife schneiden. D'Porrett an de Péiterséileg wäschen a ganz reng schneiden. 1 Iesslöffel Botterschmalz an engem gossen Dëppe schmélze loossen, an d'Fleesch portionsweis doranner ubroden, an eraus huelen. Dobäi mat Salz a Peffer wierzen. Ëmmer erëm e wéineg Botterschmalz derbäi ginn.

Wann d'Fleesch all ugebroden ass, d'Ënnen an déi kleng geschnidde Porrett undämpfen an den Tomatepüree derbäin ginn. Alles matenee verméschen, an de roude Wäin an d'Halschent vun der Rëndfleischbitt derbäi schëdden.

D'Flësch erëm an d'Dëppe leeën. D'Lorberblat an de Moschter derbäi ginn a mat Paprika wierzen. D'Temperatur vum Dëppen erofstellen an den Deckel op d'Dëppen leeën.

Fir 1-1,5 Stonn lues goe loossen. D'Champignonen derbäi ginn, nach eng Kéier 15 Minutten goe loossen an d'Zooss ofschmaachen.

Mat der Maisstäerkt bannen an de kleng geschniddene Péiterséileg derbäi ginn. Eventuell nach eng Kéier e wéineg Rëndfleischbitt derbäi schëdden, wann d'Zooss ze déck ass.

Kuerz virum zerwéieren d'Sauerram bei de Boeuf Stroganoff derbäi ginn, an alles matenee vermëschen.

Dobäi kéint Dir z.B. Nuddeln zerwéieren.

Wäintipp: e roude Saint Laurent

Eis **Schmulltaart** maachen mir mat **Hiefdeeg**, an dofir brauchen mir

250 g Miel

50 g mëlle Botter

10 g frësch Hief

3 Iesslöffel Zocker

1 Pouz Salz, 1 Ee

120 ml wootlech Mëllech

Fir d'Fëllung braucht Dir

80 g Schmull (Griess)

60 g Zocker

1/2 Vanillsstaang oder 1 Päckelchen Vanillzocker

2-3 Eeër

600 ml Mëllech

Eng Sprangform vun 24 cm Duerchmiesser

Preparatioun vum Hiefdeeg

d'Miel an eng Schossel siften an, an d'Mëtt eng Kaul maachen. D'Hief dra bréckelen an 2 Iesslöffel wootlech Mëllech an 1 Iesslöffel Zocker derbäi ginn. En Deeg domatter uréieren an zougedeckt ongeféier 20 Minutte stoe lossen. En Ee an de Rescht vum Zocker schaumeg opschloen, d'Salz an de Rescht vun der Mëllech a Botter derbäi ginn, an alles gutt vermëschen. Bei de Virdeeg schëdden an alles gutt matenee knieden.

Den Deeg fir ongeféier 30 Minutten zougedeckt roue loossen. Nach emol duerchknieden an, an eng gebottert a mat Miel gepuddert Sprangform leeën. De Schäffchen op 180 Grad Ëmloft erhëtzen.

Preparatioun vun der Fëllung

D'Mëllech an d'Vanillsstaang an engem Dëppen opkache loossen. D'Schmull derbäiginn, an alles matenee vermëschen. D'Temperatur erofstellen, an ongeféier 10 Minutte lues goe loossen. Heiansdo dra réieren, fir dat näischt upecht.

D'Eegiel vum Eewäiss trennen. D'Vanillsstaang aus der Schmull eraus huelen. D'Eewäiss zu festem Schnéi schloen. D'Eegiel opklappen an bei d'Schmull ginn. **Oppassen, elo d'äerf d'Schmull net méi kachen.** Wann d'Eegiel gutt verréiert ass, d'Dëppen vun der Kachplack huelen an liicht ofkille loossen. Dat fest geklappten Eewäiss virsiichteg ënner d'Schmull hiewen (**net réieren**).

Op den Taartebuedem verdeelen a fir ongeféier 30 Minutte am Schäffchen baken.

2. MENÜ

Gromperen-Selleriezopp

Osso Bucco

Birentaart

Fir d Gromperen-Zelleriezopp braucht Dir

150 g Knollenzellerie

150 g mieleg Gromperen

2 Schallotten

1 Zéif Knuewelek

2 EL Rapsueleg

500 ml Geméisfond

200 ml Ram

Salz a Peffer

Preparatioun

Den Zellerie an Gromperen schielen, wäschen an a graff Wierfelen schneiden.

D'Schallotten an den Knuewelek schielen an kleng wierfelen.

Den Rapsueleg am Dëppen erhëtzen an d'Schallotten, den Knuewelek, d'Gromperen an den Zellerie 3 Minutten dran undämpfen.

Mat dem Geméisfond an der Ram läschen, emol kuerz opkachen, dann 15-20 Minutten bei klenger Temperatur goe loossen.

D'Zopp mam Puréierstab reng mixen, nach emol opkachen an mat Salz a Peffer ofschmaachen.

Een Tipp fir mir

Wien Trüffen an den Trüffenueleg gären huet, dierf 2 EL Trüffenueleg bei Zopp bäiginn, an 20 g schwaarz Trüffen reng huwwelen, an d'Zopp esou zerwéieren.

Fir den Osso Bucco braucht Dir

4 Kallefsjarret (Déckt pro Stéck ongeféier 3 cm. Gewiicht pro Stéck 250 g)

1 Kleng Porrett an 2 Wuerzelen

1 Ënn an 2 Zéiwe Knuewelek

3-4 EL Olivenueleg

3-4 EL Miel

150 ml Wermuth (Typ Noilly Prat), dat ass e franzéischen Wermuth oder einfach een dréschenen Sherry oder Martini oder Wäisswäin als Ersatz, eben dat wat Dir Doheem huet.

300 ml Rëndfleischbitt

1 Tüb Tomatepüree

3-4 Lorberblieder, 1 Rëndfleischküb

Salz, Peffer, Chilipolver

Eventuell 2-3 EL brong Speisestärkt (Typ Mondamin).

Preparatioun

D'Porrett wäschen, an a kleng Stécker schneiden. D'Wuerzelen, d'Ënn an den Knuewelek schielen, an och a kleng Stécker schneiden.

D'Fleesch am Miel dréien. Olivenueleg am Dëppe waarm maachen, an d'Kallefsjarret vun deenen 2 Säiten gutt ubroden, salzen a pefferen. D'Fleesch aus dem Dëppen huelen, an dat klengt geschnidde Geméis an den Tomatepüree derbäiginn. Kuerz goe loossen, mat Wermuth ofläschen an d'Fleesch zeréck an Dëppe leeën. D'Britt derbäischëdden, d'Lorberblieder an de Rëndfleischküb derbäiginn. E wéineg Chilipolver an d'Zooss ginn.

D'Temperatur erofstellen an 2,5 - 3 Stonnen lues goe loossen. Wann néideg mat Speisestärkt d'Zooss décksen, dann ofschmaachen an eventuell nowierzen.

Dobäi kéint Dir eventuell Gromperepüree mat enger grénger Zalot zerwéieren.

Wäintipp: Pinot Blanc

Fir eis Birentaart braucht Dir

2 Eeër

300 g Miel

200 g Botter

175 g Zocker

1 Päckelche Bakpulver

1 Päckelche Vanillszocker

100 g Maisstäerkt (Typ Maizena)

3 grouss, méi haart Biren (Typ Conférence)

Fir den Flan brauchen mir

250 ml Ram

1 Ee

50 g Zocker

Ausserdeem eng Sprangform vun 26 cm Duerchmiesser

Preparatioun

D'Eeër, den Zocker, d'Miel, de Vanillszocker, de Bakpulver, de Botter an d'Maisstäerkt mam Mixer zu engem festen Deeg verschaffen, a fir eng Stonn an den Frigo leeën. D'Bire schielen, d'Käregehais erausschneiden, an d'Biren a graff Stécker schneiden. De Schäffchen op 250 Grad erhëtzen (Ëmloft). D'Sprangform mat Botter areiwen a mat Miel pudderen. Den Deeg ausrullen an, an d'Sprangform leeën. (De Bord vun der Sprangform ass och mat Deeg agekleet). Mat der Ram, dem Ee an dem Zocker e crèmege Flan preparéieren. D'Biren op den Deeg leeën an de Flan driwwerschëdden.

D'Temperatur vum Schäffchen op 200 Grad erofstellen, d'Taart 15 Minutte baken, dann nach eng Kéier 45 Minutten bei 180 Grad baken. Eraushuelen an, an der Sprangform auskille loosser.