

1. MENÜ

Toast mat Ham a Champignonen

Gefüllte Kallefsbrëschtchen

Stollen

Fir eis Toasten brauchen mir

8 Tranchë Toast Brout

3 Tranchë gekachten Ham

1 klengt Glas Champignonen

200 g gerappte Schwäizer Kéis

60 g Botter

Dir braucht fir d'Bechamelzooss

25 g Botter

250 ml Mëllech

25 g Miel

E wéineg Salz a Pfeffer

Preparatioun

De Schäffchen op 200 Grad erhëtzen (Ëmloft)

De Botter an enger Kasseroll schmëlze loossen, d'Miel mam Schnéibiesem drënner réieren an d'Mëllech op e Coup derbäischëdden. Weider réieren bis d'Zooss bënnt. D'Temperatur erfstellen an e wéineg salzen a pefferen. D'Ham an d'Champignonen a klengt Stécker schneiden a bei d'Zooss ginn.

Bakpabeier op e Bakblech leeën, an déi 8 Tranchë Toastbrout dropleeën. D'Bechamelszooss mat der Ham an de Champignonen drop verdeelen, de Kéis driwwerstreeën, e wéineg Botter uewen dropleeën a fir 20 Minutten am Schäffchen baken, bis se goldeg giel sinn.

Fir Kallefsbrëschtchen braucht Dir

1 kg Kalleffleesch vun der Broscht (vum Metzler eng Täscht schneide loossen)

300 g Gehacktes (Kallef- a Schwéngfleesch)

2-3 Kallefsschanken

2 Wuerzelen, 1 Ënn, 1 kleng Porrett

2 Lorberblieder, Salz a Pfeffer

1 Pouz Chili

150 ml wäisse Wäin, +/- 200 ml Geméisbitt

3-4 EL Sonneblummeneleg

3-4 EL brong Maisstäerkt

3-4 El Ram

E puer Zännstëppeler

Preparatioun

D'Gehacktes (esou wéi Dir et beim Metzler kaf hatt oder nach besser op déi selwecht Aart a Weis wéi Dir är Boulettë preparéiert), an d'Gehacktes dann an déi geschnitten Täscht vum Kalleffleesch fëllen. Mat Zännstëppeler gutt zoumaachen. An engem Dëppen den Ueleg waarm maachen, an d'Fleesch vun deenen zwou Säiten ubroden. D'Schanken derbäiginn, salzen a pefferen. D'Geméis schielen, wäschen, kleng schneiden a mat bei d'Fleesch ginn. Alles nach emol kuerz ubroden an den Wäin derbäischëdden. D'Lorberblieder derbäileeën, den Deckel op d'Dëppe leeën, d'Temperatur erofstellen an d'Kallefsbrëschtchen fir 2 Stonne lues goe loossen (heinsdo e wéineg Geméisbitt derbäiginn). D'Fleesch, d'Schanken, d'Lorberblieder an d'Geméis aus der Zooss huelen, an d'Zooss mat Maisstäerkt bannen. D'Ram an eng Pouz Chilli derbäiginn, gutt verréieren an d'Fleesch an Tranchë schneiden.

Dobäi kéint Dir Püree, Geméis an eng gutt Zalot zerwéieren.

Waintipp : E kräftege Pinot Blanc

Fir 2 Stollen brauchen mir

500 g Miel

60 g fräsch Hief

150 g rengen Zocker

500 ml Mëllech

2 Eegiel

225 g Botter

1 Pouz Salz

2 Päckelcher Vanillszocker

1 Päckelchen Zitrounenschuel gerappt

200 g Korinten (schwaarz a gieler gemëscht)

100 g gemuele Mandelen

Ausserdeem 100 g flëssege Botter an 2 Bakformen fir d'Stollen.

Preparatioun

D'Hief an eng kleng Schossel bréckelen, e wéineg wootlech Mëllech, an 2 El Zocker driwwerschëdden a gutt verréieren. D'Miel an eng Schossel schëdden, eng kleng Kaul formen an déi opgeléisten Hief draschëdden. Mam Miel wat an der Schossel ass, déi ganz Hief zoudecken, an 20 Minutte roueg stoe loossen. Déi 2 Eegiel ënner d'Miel réieren. De Botter mam Rescht vun der Mëllech liicht erhëtzen, de Rescht vum Zocker, de Vanillszocker an d'Salz derbäidschëdden, an alles mam Miel vermëschen. Esou laang réiere bis den Deeg schéi glat ass. D'Mandelen an de Päckelchen Zitrounenschuel ënner den Deeg réieren. D'Korinte ginn zum Schluss ënnergeréiert.

Den Deeg mat engem Duch zoudecken a 60 Minutte roue loossen. De Schäffchen op 190 Grad erhëtzen (Hëtzt vun Ènnen an Uewen). Zwou Stolleformen afetten a mat Miel pudderen. Den Deeg an déi 2 Stolleforme fëllen a 60 Minutte baken.

Nach waarm mat flësegem Botter pënselen. Wann d'Stollen ofgekillt sinn, Pudderzocker driwwerschëdden.

Den Stolle kann den Dag drop scho giess ginn.

2. MENÜ

Gromperenzopp mat gebroden Pfifferlingen

Rösti mat Zürecher Geschnätzertes

Glace

Fir eis Gromperenzopp brauchen mir

3 Gromperen +/- 400 g

1 kleng Ënn

80 g Knollenzellerie

60 g Wuerzel

2-3 Wakelter

2-3 Piment Kären

1 Neelcheskapp

1 Pouz Majoran

1 Pouz Kümmel

800 ml Geméisbritt

1 Knuewelekszéf

1 Lorberblat

150 g Ram

20 g kalen Botter

Salz a schwuarzen Peffer

1 Pouz doucen Chilli

Fräsch geriwwenen Muskot

1 Msp. geriwwenen Bio-Zitrouneschuel

Fir d'Pffifferlinge

100 g Frühstücksspeck

1 Tl Ueleg

100 g kleng Pffifferlinge

e Schnatz Botter

Salz a schwaarzen Peffer

1 Pouz Kümmel

1 Msp. geriwwen Bio-Zitrouneschuel

1 El fräsch geschniddenen Péiterséileg

Preparatioun fir Gromperenzopp

D'Gromperen schielen, wäschen an, an ca ½ cm grouss Stécker schneiden. D'Ënn, den Knollenzellerie an d'Wuerzel schielen an och an ca ½ cm grouss Stécker schneiden.

Wakelter, Piment, Neelcheskapp, Majoran a Kümmel an e Gewierzsäckelchen maachen.

D'Gromperen mam ganzen Geméis, der Britt, dem Gewierzsäckelchen, d'Knuewelekszéiw a d'Lorberblat zesummen an een Dëppen ginn, an alles zesummen ca 25 Minutten méll kachen.

Dann den Gewierzsäckelchen a d'Lorberblat eraus huelen. 1/3 vum Geméis och eraus huelen, a waarm stellen, dat kéint herno nees an Zopp.

D'Ram mat dem Botter an Zopp ginn, an alles am Mixer cremeg püréieren. Mam Salz, Peffer, Chilli, Muskot an Zitrouneschuel wierzen.

Preparatioun fir Pffifferlinge

Den Speck a kleng Wierfel schneiden, am Ueleg knuspreg broden an op Kichepabeier ofdrëpsen loossen. D'Pffifferlinge kuerz wäschen, ofdrëpsen loossen a mat engem klengen Messer botzen.

D'Pffifferlinge an enger Pan mam Botter 1-2 Minutten ubroden a mat Salz, Peffer, Kümmel an Zitrouneschuel wierzen an den Péiterséileg bäiginn.

Déi Geméiswierfel, déi mir virdrun eraus geholl hunn, mat den Pfifferlingen zesummen verméschen, a virgewiermten Zoppenteller maachen, d'Zopp nach emol kuerz mixen, an op déi Garnitur verdeelen. Zum Schluss kommen nach d'Speckwierfel driwwer.

Fir d'Rösti brauchen mir

1 kg liicht mieleg Gromperen z.B. Charlotte

2 ½ El Schmalz oder Botter fir ze broden

1 Pouz Salz

Preparatioun

D'Gromperen am Beschten den Dag virdrun quëllen. Dann d'Gromperen schielen an iwwert d'Röstiraffel reiwen.

D'Gromperen an enger Pan mam Botter oder dem Schmalz ubroden a mat Salz wierzen. D'Gromperen e puer Mol ëmréieren. Wann ze genuch ugebroden sinn, e Kuch formen, elo net méi dran réieren, Deckel op Pan, a lues weider broden loossen bis ze no 15 Minutten eng goldeg Kuuscht hunn. Elo nach 1 El Botter a klengen Stécker um Panrand verdeelen, schmelzen loossen, 5 Minutten weiderbroden, an Rösti op ee groussen Teller stierzen.

Tipp: Déi fäerdeg Rösti kann een am Bakuwen (op 60 Grad) 1-2 Stonnen waarm stellen.

Fir d'Geschnëtzelttes brauchen mir

600 g Kalleffleesch

Ueleg oder Botter fir ze broden

1 Pouz Salz, Pfeffer aus der Millen

1 EL Miel

Fir d'Zooss

1 EL Botter fir ze broden

½ Ënn réng gewierfelt

200 g Champignonen

1 Tl Zitrounejus

1 dl Wäisswäin

1 dl Fleeschbouillon

2 dl Ram

1 EL Maizena

1 Pouz Salz a Peffer aus der Millen

Péiterséileg

Preparatioun

Kalleffleesch vun Hand schnëtzen oder dat bei ärem Metzler maachen loossen.

Den Ueleg oder Botter fir ze broden an enger Pan gutt waarm ginn loossen.

Den Bakewen virhëtzen op 60 Grad.

D'Gewierzer an d'Miel mëschen, iwwert Fleesch maachen, dat an klengen Portiounen kuerz ubroden, a eng virgewiermt Schossel ginn, an déi an den Bakewen stellen. D'Fett aus der Pan mat engem Kichepabeier propper maachen.

Elo fir eis Zooss, den Botter an der Pan schmëlzen loossen, d'Ënn bäiginn an glaseg dämpfen.

D'Champignonen kleng schneiden an déi zesummen mat dem Zitrounejus bei d'Ënn ginn. De Wäin bäischëdden an op d'Hallschent akachen.

An enger separater Schossel de Fleeschbouillon, d'Ram an den Maizena mëschen, elo an Pan ginn, kuerz opkachen, an d'Fleesch nees dobäi ginn, evtl. nach emol kuerz opwiermen.

Elo nach just wierzen mam Salz a Peffer, an zum Schluss e gudden Grapp Péiterséileg bäiginn.

Tipp: Dir kéint och 1 Stonn virum lessen just dat gebrodent Fleisch, zougedeckt am Bakuewen bei 60 Grad stellen, awer ouni d'Zooss. Wann déi fäerdeg ass, stellt déi esou laang op d'Säit bis Dir äert Geschnëtzeltes ganz fäerdeg maachen wëllt.

Fir eis Glace brauchen mir

200 g Stollen

2 EL Rum

2 EL Orangëjus

2 Eeër

2 Eegiel

80 g rengen Zocker

1 Pouz Salz

100 g Korinten

50 g Mandelen (a Stëfter)

1 Pouz Kanéil

200 ml Ram

Preparatioun

De Stollen a kleng Stécker bréckelen, de Rum an den Orangëjus driwwerschëdden. D'Korinten an d'Mandelen ënner de Stolle mëschen. D'Eeër, d'Eegiel, den Zocker, d'Salz an de Kanéil mam Mixer crèmeg opschloen (op d'mannst 8 Minutten).

D'Ram zu Schlagsahn klappen. De Stolle mat de Korinten an de Mandelen ënner d'Eeërmass réieren. D'Schlagsahn lues a lues ënnert d'Eeërmass hiewen. A 6 Glieser oder eng Kucheform fëllen an iwwer d'Nuecht afréieren.

15 Minutte virum Zerwéieren aus der Truh huelen.