

1. MENÜ

Giel Paprikazopp mat Pinienkären

Gulasch am Römertopf

Gratinéiert Uebstzalot

Fir d'Paprikazopp brauchen mir

1 Ënn

2 Wuerzelen

3 grouss giel Paprika

½ Chilischot, entkären an réng haaken

3 El Olivenueleg

500 ml Geméisbritt

1-2 TL Rosmarin réng gehaakt

Eng Pouz Salz

Peffer fräsch gemuelen

100 ml Ram

20 g Pinienkären geréischtert

Preparatioun

D'Ënn schielen an a Wierfel schneiden, d'Wuerzelen an Stécker schneiden, den Paprika wierfelen. Den Chili an 3 EL Ueleg kuerz ubroden, d'Ënn dran undämpfen. D'Paprikawierfel an Wuerzelen bäiginn, an alles réieren bis d'Ënn liicht brong ass.

Mat Geméisbritt läschen, d'Hëtzt reduzéieren, an fir eng hallef Stonn lues goe loossen. Am Mixer püréieren, an nach emol kuerz erhëtzen.

D'Ram an Zopp ginn, mat Salz a Peffer an dem Rosmarin wierzen.

Zopp an Teller ginn, an déi geréischtert Pinienkären driwwer streeën.

Fir den Gulasch am Römertopf braucht Dir

600 g Rëndsgulasch

400 g Zwiwwelen

1 roud oder giel Paprika

50 g geréischerten Speck

Salz a Paprikapolver

E wéineg geriwwen Zitrounenschuel

¼ l Bouillon

2 EL Miel

An natierlech e Römertopf, den Dir ëmmer virdrun wässeren sollt.

Preparatioun

D'Speckwierfelen an enger warmen Pan ubroden, déi gewierfelt Zwiwwelen an d'Flësch kuerz matbroden. Dann alles an den gewässerten Römertopf ginn. Déi kleng geschnidden Paprika driwwer ginn. De Bouillon bäiginn, mat Salz, Paprika und Zitrounenschuel wierzen.

Deckel dropp, an elo an den kaalen Backuewen ginn. Beim Römertopf dierf een ni den Uewen virwiermen.

Bei 200 Grad ca 150 Minutten goe loossen. Et därf een och gären den Uewen ausmaachen, an den Gulasch nach eng Stonn dran lossen. Do passéiert näischt dem Gulasch au contraire, den ass herno riichteg gutt.

Dir kéint dono d'Zoss gären mat Miel bannen, an eventuell e wéineg frëschen Botter bäiginn.

Dobäi kann een Salzgromperen, Räis oder Nuddelen zerwéieren.

Tipp :

Et kann och statt dem Bouillon roude Wäin huelen oder hallef hallef maachen.

Bei Gulasch am Römertopf sinn der Fantasie keng Grenzen gesaat.

Zutaten fir eis gratinéiert Uebstzalot

1 kg frëscht Uebst, schéin gemëscht awer keen Zitrusuebst.

4 EL Zitrounenjus

2 Eeër, 2 EL Zocker

1 Pak Vanillezocker

½ TL geriwwen Zitrounenschuel

2 EL Mandel- oder Orangelikör (Amaretto oder Cointreau)

Preparatioun fir d'Uebstzalot

De Schäffchen op 180 Grad erhëtzen (Ëmloft).

D'Uebst jee no Zort schielen oder wäschen, an an kleng Stécker schneiden. Den Zitrounenjus driwwer ginn.

D'Eegiel an d'Eewäiss trennen. D'Eegiel mam Zocker, Vanillezocker, d'Zitrounenschuel an dem Likör glat réieren. D'Eewäiss steif schloen, an ënnert Eegielcreme hiewen.

D'Uebstzalot an eng feierfest Form fëllen, den Eeërschaum driwwer ginn an, an der Mëtt vum Backewen 10 Minutten iwwerbaken.

2. MENÜ

Crémeg Seiss Gromper Zopp

Gratin mat Brockelcher a Mozzarella

Panna Cotta

Fir eis Gromperzopp brauchen mir :

Eng mëttel grouss Porrett

750 g séiss Gromperen

2 Biren

1 EL Ueleg

750 ml Geméisbritt

80 ml Ram

Salz a Peffer

Preparatioun

D'Porrett botzen, gutt wäschen, an just dat Wäisst kleng schneiden.

D'Gromperen schielen an wierfelen. D'Biren schielen, d'Kären eraus huelen an, a Stécker schneiden.

D'Porrett am waarmen Ueleg dämpfen. Gromperwierfel bäiginn a mat ubroden. Dann Geméisbritt driwwer schëdden. D'Birenstécker bäiginn, alles opkachen an esou laang lues goe loossen bis Gromperen an d'Biren mëll sinn. D'Zopp liicht ofkillen loossen an dann am Mixer puréieren.

D'Zopp nach emol kuerz wiermen, an d'Ram bäiginn. Eventuell mat Salz a Peffer nowierzen.

Fir den Gratin mat Brockelcher a Mozzarella braucht Dir

400 g Brockelcher

200 g Wuerzelen

2 Tomaten

1 Ënn

2 EL Sonneblumeneleg

2 EL Miel

200 ml Mëllech

150 ml Waasser

Miersalz

Wäissen Peffer aus der Millen

Meskot

125 g Mozzarella

Preparatioun

De Schäffchen op 180 Grad erhëtzen (Ëmloft).

D'Brockelcher botzen, wäschen an, a 2 schneiden.

D'Wuerzelen botzen, wäschen, schielen an kleng schneiden.

Tomaten wäschen an, a Wierfelen schneiden.

1 EL Ueleg am Dëppen erwiermen, d'Wuerzelen ca 5 Minutten dran undämpfen, d'Brockelcher bäiginn a kuerz mat dämpfen. Tomaten ënnermëschen, an dann alles an enger Gratinform verdeelen.

1 EL Ueleg am Dëppen erwiermen, d'Ënn dran undämpfen, d'Miel bäiginn, réieren an mat der Mëllech läschen. D'Waaser bäiginn, mat Salz, Peffer an Meskot wierzen an iwwert d'Geméiss schëdden, d'Mozzarella a Scheiwen schneiden, an iwwert dem Gratin verdeelen. Den Gratin ca 30 Minutten baaken.

Fir eisen Panna Cota brauchen mir

400 ml Ram

600 ml Mëllech (oder 1 Liter Ram pur)

100 g Zocker + 4 EL fir den Bierenkompott

2 Vanilleschoten

8 Blieder wäissen Gelatine

400 g gemëschten Bieren (Kréischel, Äerdbier, Hambier, Päerdsbier)

Preparatioun

D'Ram an Mëllech zesammen an een Dëppen ginn, 100 g Zocker ënnerréieren.

D'Vanillschott mat engem scharfen Messer opschlitzen, an den Vanille mat de Messerspëtz erauskrazen, an ënnert den Ram/Mëllech-Mix réieren. Déi ausgekrazten Schotten och bäiginn.

Alles ganz lues goen loossen bis et baal um Kachen ass, dann wirklech 15 Minutten ganz lues weider goen loossen.

D'Gelatineblieder an een Zoppenteller ginn, an kaalt Waaser driwwer ginn fir dat ze opweechen.

Dëppen vum Feier huelen, d'Vanilleschotten erausfëschen, an dat alles liicht ofkillen loossen.

Dann d'Gelatineblieder mat der Hand ausdrécken an noeneen ënnert d'Mëllech réieren, bis si sech ganz opgeléist hunn.

D'Crème an 8 kaal gewäschene Metallformenn oder Souffléformen aus Porzellan vun jee 150 ml Inhalt schëdden.

Iwwer Nuet an den Frigo stellen.

D'Bieren jee nodeem wäschen, botzen, an kleng schneiden. An engem Dëppen mat 4 EL Zocker erwiermen awer just ganz liicht zerkachen. D'Bieren schmaachen warm, awer och kaal.

D'Panna Cotta op een Teller stierzen, an mat dem Bierenkompott garnéieren.