

Chinesech Fondue

Gehacktes: Chili con carne à la Axel
 Gefüllten Hokkaido
 Gefüllte Courgette
 Gefüllte Paprika
 Gehacktes mat Tomat an Schofskéis op Bliederdeeg
 Tierkesch Bouletten

Grillen: Gegrillte Schwéngsmignon
 Gegrillte Schwéngsmignon à la Val
 Kanéngchen
 Kleng Kotlette vum Schwäin
 Poulet-Geméis-Spiisser
 Spiissbrot (Idar-Obersteiner Spießbraten)
 Steak vum Schwain

Int: Magret de canard
 Confit de canard

Poulet: Coq au Vin (Burgunder Hähnchen)
 Gefüllte Poulet aus dem Schäffchen
 Poulet-Champignon fir de Camping
 Poulet-Geméis-Spiisser (► Grillen)
 Pouletsstrepelen
 Vol au vent
 Whisky-Poulet

Rëndfleesch: Saltimbocca à la romana

Schnuddelhong: Pilon
 Saltimbocca

Schwengefleesch: Judd mat Gardebounen
 Medaillon mat gebotschenen Gromperen
 Saltimbocca à la romana
 Schwéngsmignon am Bliederdeeg
 Schwéngsmignon mat Gorgonzola
 Tomaten-Mozzarella-Filet-Gratin

Strauß-Steak mit Apfel

Rëndfleesch: Pfeffersteak
 Tournedos (à la barde)

Wëld: Hirschragout, agebeezt
 Wëllschwäinragout

Informatiounen:
 Wëldspezialitéiten



Chinesesch Fondue

Mir brauche:

3 L Geméisbritt
 Pro Persoun zirka 250 g
 Fleesch vum
 - Rand
 - Kallef
 - Schwäin
 - Hunn an/oder
 - Schnuddelhung
 Eventuell Scampien
 Brokkoli
 Choufleur
 Wuerzelen
 Porett
 Wäisse Kéis mat Kraider (☞ 13-ZC-Zoossen a Crèmen)
 Verschidden Zoossen (☞ 13-ZC-Zoossen a Crèmen)
 Baguette
 Chinesesch Nuddelen
 Salz a Peffer



Mir brauchen ausserdeem:

1 Wok (oder anert Fonduedëppen).
 Kleng Kierwercher fir d'lessen aus der Britt ze fëschen.

Preparatioun:

D'Fleesch vum Metzler an dënn Scheiwe schneide loossen. Déi dann a Stécker schneiden an oprullen.
 Eventuell d'Fleesch (vum Hunn oder Schnuddelhung) a längelzeg Stécker schneiden.
 Brokkoli a Choufleur a kleng Stécker rappen/schneiden.
 Wuerzelen a Streife schneiden.
 De Still vun der Porett an Tranche schneiden.
 D'Geméisbritt erwiermen.

Gehacktes:

Chili con carne à la Axel

Mir brauchen (fir ca. 4 Leit):

1 Baguette
 1 Pond Rëndsgehacktes
 4 mëttelgrouss Ënnen
 2 kleng Béchse geschielten Tomaten
 1 Béchs Tomatekonzentrat
 Ketchup
 1 Glas Chilli-Polver
 2 kleng Béchse wäiss Bounen an Tomatenzooss oder brong Bounen



1 Zoppeläffel Bouillon
 1 Taass Ueleg
 Tabasco oder gedréchent schaarf Paprikaen
 4 Knuewelekszéiwen
 Majoran, Thymian
 Keen Salz

Uluecht:

Knuewelek kleng haen a salzen.

Ënne wierfelen.

Ueleg am Dëppe waarm maachen an'd Gehacktes ubroden.

Wann d'Fleesch grimmeleg gëtt an ufänkt brong ze ginn, d'Ënnen dobäi ginn.

Kuerz duerno de Knuewelek. Mat Bouillon wierzen.

Déi geschielten Tomaten dobäi ginn, ëmmer réieren.

Majoran an Thymian ënner réieren, vill Ketchup an Tomatekonzentrat. Boune mat eran, mam Tabasco wierzen. D'Flëssegkeet verkache loossen.

Gefëllte Courgette

Mir brauchen: (fir ca 4 Leit)

1 Courgette
 ½ Ënn
 300 g Gehacktes (hallef/hallef)
 1 ale Bréitche
 ½ Enn
 1 Ee
 ½ IL lëtzebuerger Moschter
 Salz, wäisse Pfeffer
 Olivenueleg



Uluecht:

De Bréitche vum Virdag aweechen.

D'Ënn kleng schneiden.

D'Courgette an zwou Halschente schneiden an d'Kären eraus krazen.

Eng féierfest Schossel uelegen an d'Stécker Courgette dra leeën.

Gehacktes, Bréitche, Enn, Ee, Moschter, Salz a Pfeffer gutt vermëschen an déi hallef Courgetten domat fëllen.

Zirka 45 Minutten am Schäffche bei 180°C baken.

Gefüllten Hokkaido

Mir brauchen: (fir ca 6 Leit)

1 Hokkaido (ca. 600 bis 700 g)

Botter

2 Ännen oder 1 Porrett

200 g Gehacktes oder moere Speck

1 Tomat an 1 IL Tomatemuech oder 1 Bécks tomates pelées

2 Zéiwe Knuewelek

150 g gerappten Emmentaler oder 100 g Feta

100 g Rahm

Salz, fräsch gemuelene Pfeffer

Uluecht:

Vum Hokkaido den Deckel erof schneiden an d'Kären eraushuelen.

D'Fruchtfleisch eraus kratzen, d'Schuel ca. een Zentimeter déck stoen loossen.

Den Hokkaido

½ Änn

2 Tomaten

E Stéck wäiss Brout (ouni Kuscht)

½ l Gemeis-Britt

Salz, wäisse Pfeffer a Muskat

0,2 l Rahm

Gefüllte Paprika op Räis

Mir brauchen: (fir 3 bis 4 Leit)

350 g Gehacktes (hallef/hallef)

3 Paprikaen (rout oder giel)

1 ale Bréitchen

½ Änn

1 Ee

¼ IL Dijon-Moschter

Salz, fräsch gemuelene Pfeffer

1 TL Oregano

½ TL Paprika

¼ TL Curry

½ Taass Räis

1 Taass Vollkärpäis

1 grouss Tomat

400 ml Geméisbritt

Uluecht:

De Bréitchen vum Virdag aweechen.

D'Paprikaen wäschen, an der Haldschent duerchschniden an dat Bannescht eraus huelen. Mam Gromperenpickert de Paprika lächeren.

D'Änn ganz reng schneiden.



Doriwwer eraus:

2 Pyrex-Schosselen

Gromperenpickert

Gehacktes, Bréitchen, Enn, Ee, Moschter, Salz, Pfeffer, Oregano, Paprika a Curry gutt verméschen an a déi hallef Paprikaen féllen.

D'Tomat réng wierfelen an mam Râis verméschen. An de Schossele verdeelen a mat Geméisbritt opféllen.

Déi gefëllte Paprikahalschenten op de Râis leeën an ca. 45 Minutte am Schäftgen bei 180°C baken. Eventuell en Deckel benotze fir dat d'Paprikaen net schwaarz ginn.

Bei Besoin Geméisbritt noschëdden.

Gehacktes mat Tomat an Schofskéis op Bliederdeeg

Mir brauchen:

250 g Bliederdeeg
grouss Ënn
1 Knuewelekszéif
250 g Gehacktes
Zirka 150 mL passéiert Tomaten
oder 2 IL Tomatekonzentrat
150 g Tomaten
150 g Schofskéis (Feta o.a.)
1 Ee
100 g Ram
2 IL Panéiermiel
Olivenueleg
1 Zweig Rosmarin oder 1 IL
gedréchente Rosmarin
Paprika, Salz a frësch gemuelene
Pfeffer



Uluecht:

D'Enn an de Knuewelek kleng schneiden.

D'Gehacktes a méiglechst wéineg Olivenueleg ubroden.

D'Enn an de Knuewelek dobäi ginn.

Dann déi passéiert Tomaten oder den Tomatekonzentrat dobäi ginn a wierzen.

Alles ofkille loossen.

D'Tomaten a Scheiwe schneiden.

De Kéis zergrimmelen.

D'Ee an d'Ram verréieren a mat Salz a Pfeffer wierzen.

De Bliederdeeg aus dem Frigo huelen a 5 Minutte roue loossen.

Vum Deeg an enger Form e Bord vun zirka 4 Zentimeter drécken oder um Bakpabeier e Bord leeën.

Et Panéiermiel op den Deeg verdeelen, duerno d'Gehacktes (méiglechst ouni Flëssegkeet) drop ginn an d'Ram mam Ee driwwer schëdden.

D'Tomatetranchë drop leeën an de Kéis doriwwer verdeelen.

Zirka 30 bis 35 Minutte bei 180°C Ëmloft am Schäftgen baken.

Tierkesch Bouletten

Mir brauchen: (fir 4 Leit)

250 g Gehacktes (hallef/hallef)

100 g Räis

Korinten

1 Ee

Salz a Pfeffer

Uluecht:

De Räis mat de Korinten kachen. Ofkille loossen.

Gehacktes mam Räis an engem Ee mat Salz a Pfeffer wierzen a verméschen.
Zu Bouletten formen a broden.

Rezept no eegenen Iddien, am Juli 1985 an der Tierkei beim Metin giess.



Grillen:

Gegrillte Schwéngsmignon

Fir 1 bis 2 Leit:

1 Mignon de porc

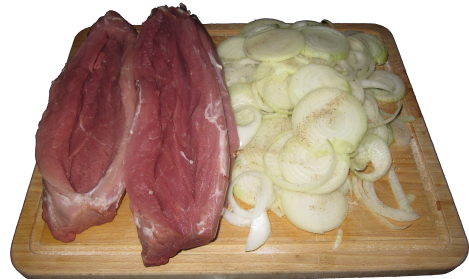
1 Enn

Salz a Pfeffer aus der Millen

Olivenuelch

Virberedung:

Uluecht:



Gegrillte Schwéngsmignon à la Val

Fir 2 Leit:

1 Mignon de porc
 1 kleng gehackten Enn
 Thymian an Herbes de Provence
 Salz a Peffer
 Aceito Balsamico
 Olivenuelech
 Lorberblat
 1 Nëlscheskapp
 Chillipolver oder kleng Stecker
 Pefferkären, graff muelen (mat Pistill an Mörser)

Virbereedung:

Eng Marinade machen.
 D'Fleesch an Portiounen vun ca. 10 cm schnaiden.
 Ca. 2 Däg marineieren.

Uluecht:

D'Fleesch mat Kichenpabeier ofmachen an grillen.

Kanéngchen

Mir brauchen (fir zirka 2 Leit):

4 kleng Hamen
 Olivenueleg
 Estragon
 Thymian, eventuell gedréchent
 2 Knuewelekszéiwen
 Salz a wäisse Peffer

Virbereedung:

Eng Marinade maachen.
 D'Fleesch mam Knuewelek areiwen a wierzen.
 En hallwe bis een Dag mat de Kraider am Ueleg marinéieren.

Uluecht:

Zirka 15 bis 20 Minutte vun all Säit net ze waarm grillen.

Zerwéier-Propos:

Aioli a eng Tranche gutt Bauerebrout schmaache wonnerbar dobäi.

Rezept an Erënnerungen un'd Millen an der Géigend vun Ampuriabrava (80er Joeren), Foto vum Juli 2015.



Kleng Kotlette vum Schwäin

Mir brauchen (fir zirka 4 Leit):

„Côte de porc“ (1 kg)
 1 Enn
 Salz a Peffer
 Marinade fir ze Grillen ► 13-ZC-Zoossen
 a Crèmen

Rezept no eegenen Iddien, Foto vum Juli 2015.



Poulet-Geméis-Spiisser

Mir brauche (fir zirka 5 Spiisser/3 Leit):

3 Héngerbroschtfilete (ca. 550 g)
 1 Knuewelekszéif
 4 IL Olivenueleg
 Curry
 1 Zucchini
 1 Paprika
 3 kleng Ënnen
 Jus vun ½ Zitroun
 150 g moere Speck
 Salz a Peffer



Als Bäilag: ► **Paprika-Zooss** 13-ZC-Zoossen a Crèmen

Uluecht:

D'Filete wäschen, ofdréchnen an a Stécker schneiden.

De Knuewelek auspressen a mat dem Olivenueleg an dem Curry verméschen. D'Fleesch doranner 1 Stonn marinéieren.

D'Zucchini an'd Paprika botzen an a Stécker schneiden.

D'Schuel vun den Ënnen ewech maachen an d'Ënnen an 6 Stécker schneiden.

D'Stécker Fleesch mat enger halwer Tranche Speck ëmwéckelen.

Stécker Fleesch a Geméis ofwiesselnd opspiesen a wierzen.

Grillen oder an der Pan 8-10 Minutte broden. Dobäi mat der Marinade areiwen.

Spiissbrot

(Idar-Obersteiner SpeiÛbraten)

Fir 3 - 4 Leit:

1 Carré de porc (ca. 800 g)
 2 grouss Ënnen
 Salz an rengen Peffer

Virberedongszäit: Virdag ca. 1/2 h

Uluecht:

Fleesch wäschen, mat Kichepapeier dréchnen.

Haart Stecker (Fluess) a Fett ofschneiden. Esou opschneiden dat eng rechteckeg Fläch entsteet. Kräfteg salzen a pefferen.

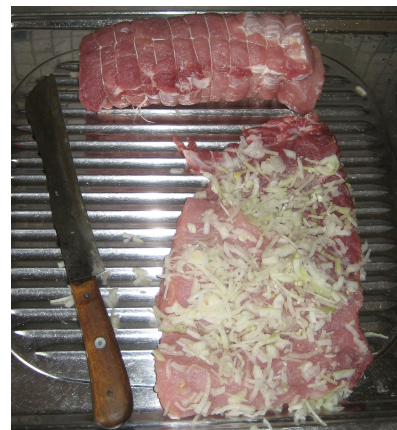
D'Ënnen a Tranchë schneiden oder rappen an en Deel kleng schneiden.

Déi reng Ënnen op'd Fleesch leeën an d'Fleesch oprullen.

Mat Schnouer verpacken, heiansdo zur Sécherheet (wann d'Schnouer verbrennt) e Knuet machen. (D'Wutzen zum Schluss).

Den gewéckelte Brot gudd salzen an pefferen. Duerno een Dag tèschent de Räscht Ënnen leeën.

Ca. 30 Minutte bei Hëtzt vun zwou Säite grillen. Dréien net vergiessen!



D'Ënnen mat e bësselche Margarine (oder Botter) an enger Pan (ca. 5-10 Minutte) um Grill erhëtzen.
Dat gegrilltent Fleesch schmaacht och kal gutt.

Steak vum Schwäi

Fir 3 - 4 Leit:

1 Carré de porc (ca. 800 g)
2 grouss Ënne
Salz a Peffer
Gemuelene Peffer

Virbereedongszäit: e puer Stonne virdu ca. 1/4

Uluecht:

D'Ënnen a Tranchë schneiden
Fleesch a ca. 2 cm déck Tranchë schneiden.
Salzen a pefferen, ronderëm mam graffe Peffer
D'Fleesch tèschent d'Ënne leeën.



Int

Magret de canard mat Bierenjus:

Mir brauchen: (fir 4 Leit)

2 Stécker Magret de canard (Intebroscht) (zirka 350 g)
10 cL Bierenjus (Hielenner, Molbier, Hambier oder Päerdsbier)
3 cL Pineau des Charentes (séissen Apperowäi mat engem gewëssene Goût un Saier)
5 cL Héngerfong oder ¼ Kùb
1 Pouz Zocker, Peffer an Ingwer
30 g Botter

Uluecht:

Déi Säit vum Fleesch mam Fett aschneiden.
D'Fleesch mat der Fettsäit an der Pan broden.
Dréien an ubroden. D'Fleesch muss duerch a duerch rosa bléiwen.
Am Sëlwerpabeier waarm roue loossen.
D'Fett ofschneiden a zum Brode vu Grompere versuergen.
D'Pan mam Wäi läschen.
De Jus an de Fong dobäi ginn.
Pefferen an no Bedarf zéckeren.
Mam Botter zu enger Zooss vermëschen.
D'Fleesch an Tranche schneiden an Zooss driwwer ginn.

Confit de canard:

Mir brauchen: (fir ca 4 Leit)

1 Béchs Confit de canard (1 kg, 4 bis
5 Hämmercher)

Eng Dose deck Gromperen

100 bis 150 g agefrueren (oder en Dag éischer
blanchéiert, frësch) Boune pro Persoun

Moere Speck



Uluecht:

D’Grompere schielen a kleng wierfelen.

D’Fett e bësselche vum Intefleesch krazen a versuergen. D’Hämmercher an
enger feierfester, gliesener Schossel am Schäffche lues wiermen (Ëmloft
120°C, op mannst eng hallef Stonn).

D’Fett een- oder zweemol rofschëdden, fir dat se krupseg ginn.

An der Tëschenzäit déi réi Grompere wierfelen a mat e bësselche Fett vun
der Int ubroden (½ bis ¾ Stonn). Salzen, pefferen a mat Péiterséileg wierzen.

Agefruere Bounen a kachend Salzwaasser geheien oder am Dëppe mat
Waasserdamp eng hallef Stonn zéie loossen.

De moere Speck em d’Boune wéckelen an an der Pan (10 Minutte) ubroden.

Poulet:

Coq au Vin (Burgunder Hähnchen)

Mir brauchen (fir ca. 4 Leit):

zirka 1 Poulet oder 6-8 Hämmercher

Salz a Pfeffer

1 Lëffel Better oder Uelech

7 12 jonk Önnen

100 g durchwuesenen Räucherspeck

250 g Champignoen

1/2 Wainglas Cognac

1 EL Miel

½ l franseichen Rouden (Burgunder)

1 TL Zocker

je 1 TL Rosmarin an Thymian, 1 Lorbeerblaat,

2 Knueweleckszeiwen, 1 Bond Kraider, Muskat

Dekoratioun:

Toastbrout, mam Messer Hätzformen erausschnaiden, am Uelech reischten
an ronderem den Poulet leen.

Uluecht:

Önnen schielen, Speck kleng schnaiden an Champignoen botzen.

Knueweleck zerdrëcken.

Den Poulet kuerz ofwäschen, mat Kichenpabeier drëschnen, mat engem
scharfen Messer an 4 schnaiden. Hämmercher an zwee schnaiden. Kräfteg
salzen an pefferen.



Speckstreifen an geschielten Onnen an warmem Uelech oder Better gud ubroden an dann eraushuelen.

D'Stecker Poulet an'd Pan leen an vun denen zwou Saiten lues knuespereich ubroden. (3er Plackop 6, ca.10- 15 Min (no ca. 30 Min duerch))

D'Hott ausmachen! Mam Cognac flambeieren.

D'Fleesch eraushuelen, den Speck an d'Onnen an d'Pan leen, mat Miel bestreen. 1 Min. schwessen lossen. Mam Wäin ofläschen.

D'Fleesch nees dobai gin. Gewierzer, zerdrückten Knuewelek an dei gebotzen Champignoen dobai gin. Zougedeckt 40 Min bis 1 Stonn goe lossen.

D'Lorbeerblat eraus huelen. Kraider dobai gin, mat Muskat wierzen.

Gefüllte Poulet aus dem Schäftgen

Mir brauchen fir ca. 4 Leit:

1 Poulet (1400g)

200 g Gehacktes an 100 g Filet Américain

2 fräsch Champinonen evtl. 1 kleng Bécks Champinonen

1 Enn an 1 Knueweleckszeif

1 Scheif dréchant Brout

1 Ee

Péiterséileg, Salz a Peffer

Evtl. Basilikum oder Salbei, Pinienkären

Doriwwer eraus:

Evtl. Fuedem an Zwir

Grill a Bakblech fir drënner

Salzwasser an Pënsel



Uluecht: (ca. 30 Min plus 1h 40 Min Baken)

D'Enn an d'Knueweleckszeif hacken.

Evtl. Champinonen reng schneiden.

D'Brout ufiischten a mat dem Ee, Péiterséileg, Salz a Peffer verméschen.

De Poulet mat Salz a Peffer wierzen an d'Farce afëllen. Evtl. zoubitzen.

Kräfteg mat Salz a Peffer wierzen.

Basilikum oder Salbei an d'Pinienkären ënnert d'Haut drécken.

An de Schäftgen stellen a ca. 40 Min op 180°C Ëmloft stellen, dann nach ca.

1 Stonn bei 180°C op Infrabratnen baken. Evtl. déi läscht hallef Stonn e puer mol mat Salzwaasser areiwen, fir dat e méi knusprech gött.

Poulet-Champinion fir de Camping

Mir brauchen:

1 kg Räis

1 kg Pouletsfleesch (z.B. gegrillten Poulet)

1 Béks Ananas

1 Béks ganzer Champinonen

½ l Rahm

½ l Wäisse Wäi

Salz a Peffer

Uluecht:

Alles kleng schneiden an am Wäi kachen.
Zum Schluss d'Rahm dobäi ginn an ofschmaachen.

Pouletsstrepelen

Mir brauchen:

1 kg Pouletsstrepelen
Olivenueleg
Salz a Pfeffer

Uluecht:

D'Fleesch wierzen a mat e
bësselchen Ueleg an der Pan
vun all Säit knuspreg broden



Vol au vent

Mir brauchen fir ca. 15 Leit:

5 Pouleten (ca. 6 kg)
5 Ennen
1500 g Zoppenkraut (Lauch, Zellerie,
Wuerzelen, Méisschen (Wirsing)

5 Lorbeerblieder
5 Kuben (Hëngerbouillon)
3 Bëksen Champignioen
Salz, ganz Pefferkären

Fir d'Zooss:

250 g Margarine
Miel (ca. 300 bis 400 g)
Ca. 1,5 l Britt
Ca. 0.2 l Mëllech/ Rahm
Jus vun 1 säfteger Zitroun an/oder wäisse Wain
Salz an Pfeffer
2-3 Gliesser Champignioen

Doriwwer eraus:

2 grouss Dëppen (ca. 8 bis 10 l)

Uluecht:

D'Ennen an an Halschente schneiden.
Alles (ausser de Pouleten) mat ca. 8 l Waasser opkachen.
An dat spruddeleg Waasser d'Poulete leeën, kuerz opkachen an da liicht
kache loossen. (ca. 1 an ¼ bis 1 an ½ Stonn)
D'Britt siften, déi kal Pouleten zerschnëppelen.

Fir d'Zooss d'Margarine schmëlzen an d'Miel doranner uschweessen. Net ze
däischter gi loosse wëll et gëtt eng hell Zooss.
D'Britt no an no dobäi ginn.



Wierzen a mat der Mëllech / dem Rahm an dem Zitrounejus / wäisse Wäin ofschmaachen.

Zum Schluss d'Fleesch an d'Champinonen dobäi ginn an nach eng Kéier ofschmaachen an eventuell nowierzen.

Whisky-Poulet

Mir brauchen:

Stécker Poulet

Whisky

Ënnen

Botter

Champignonen

Ram

Räis

Wëlle Räis

Zalot

Salz a Peffer

Uluecht:

D'Stécker Poulet an e méiglechst klengt Dëppe leeën, mat Whisky zirka 24 Stonne marinéieren. D'Dëppe heiandsdo ëmdréinen.

D'Stécker Poulet am Botter broden.

Déi zwou Zorte Räis kachen, dee wëllen éischer an'd Waasser ginn.

Salz, Peffer, Botter aus der Pan mat den Ënnen, Champignonen, Whisky a Ram zu enger Zooss veraarbechten,

Alles mat enger gudder Zalot zerwéieren.

Nach e Rezept vu Studentenzäiten

Rëndfleesch:

Saltimbocca à la romana

Mir brauchen (fir ca. 4 Leit):

8 Kallefsschnitzelen vun 100g

8 Tranchë jambon de parme

16 Salbei-Blieder

2 dl wäisse Wäin (oder Marsella)

Olivenuelg

Uluecht:

D'Schnitzele platt klappen, salzen an pefferen.

Den Schäftgen virwiermen (waarm Loft, 180°C).



Mat klengen Helzercher d'Ham an d'Salbeiblieder um Fleesch fixéieren.

Am Oliveuelg kuerz (ca. 1 Minutt) vun all Säit ubroden an dann an de virgewiermtene Schäftgen leeën.

De Wäin an'd Pan ginn a kuerz opkachen. D'Fleesch nach eng Kéier kuerz an'd Zooss ginn.

Servéier-propose:

Mat ► konkasséierten Tomaten a ► gratinéierten Gnocchien.

Schnuddelhong: Schnuddelhong-Pilonen

Mir brauche fir 5 Leit:

5 Pilonen (vun zirka 500 g)
1 grouss Ënn
3 Lorbeerblieder
2 IL schwaarz Pefferkären
Salz, Peffer, Paprika, Rosmarin
1 Glas Waasser
Olivenueleg



Uluecht:

D'Ënn a Tranchë schneiden.

Den Ueleg op de Bakblech ginn.

D'Pilonen op de Blech leeën a vun all Säit wierzen. D'Ennetranchë drop leeën. D'Lorbeerblieder an d'Pefferkären um Blech verdeelen.

Am Schäffche bei 180° Ëmloft ongeféier 1 Stonn an eng Véierel bis 1 an eng hallef Stonne broden. No enger hallwer Stonn d'Pilonen dréien.

Déi fäerdeg Pilonen aus dem Schäffchen huelen.

E Glas Waasser iwwert de Blech schëdden an zéie loossen. Dorausser kann e Bouillon/Fond fir eng Zooss oder eng Britzopp gemaach ginn.

Schnuddelhong-Saltimbocca-Rull

Mir brauchen fir 4 Leit:

4 Zalfei-Äscht
4 Schnuddelhong-Schnitzel (zirka 150 g)
Salz, Peffer
4 TL Pesto
4 Scheiwe Parmaham
4 gedréchent Tomaten am Uelech
3 IL Uelech
3 IL Balsamicoesseg
250 mL Geméisbritt
400 g Bandnuddelen
2 TL Stärkt („Steif“)



Doriwwer eraus:

Zännstëppeler

Uluecht:

De Zalfei ofwäschen an ofdréchnen.

D'Fleesch ofwäschen, ofdréchnen a flach klappen. Mat Salz a Peffer wierzen. De Pesto drop verreiwien. Ham, Tomaten an e puer Salbeiblieder drop leeën.

Oprullen a fixéieren (mat engem hëlzenen Zännstëppeler oder aneschters).

D'Rullen am Ueleg 5 Minutte broden.

De Rescht Zalfei och kuerz broden, dann eraus huelen.

Den Esseg mat der Britt bei d'Fleesch ginn, d'Pan zoudecken an zirka 25 Minutten dämpfen.

D'Nuddelen am Salzwaasser kachen.
D'Rullen eraus huelen a waarm stellen.

Schwéngfleesch

Judd mat Gaardebounen

Mir brauchen:

Gaardebounen (Saubounen)

Kassler oder Judd

Margarine

Miel

Bounekraitchen

Uluecht:

D'Fleesch eng hallef Stonn an e bësselche kachendem Waasser zéie loossen.

E bësselche Margarine an engem Kachdëppen zergoe loossen an dann e bësselche Miel brong ubrenne loossen. Mat der Britt vum Fleesch an dem Bounekraitchen eng Zooss maachen.

E Rezept vu menger Mamm

Schwéngsmedaillon mat gebootschte Gromperen



Schwéngsmignon am Bliederdeeg

Fir 4 Leit:

ca. 250 g Bliederdeeg

1 Mignon de porc vun 450 bis 600 g

2 grous Tranchen Ham

100 bis 200 g Champignonen



1 klenggehackten Enn
 je 1 Löffel Marjolaine, Thymian a gehackte Péiterséileg
 Salz a Pfeffer
 1 Löffel Brotfett
 1 Ee, getrennt, dat Gielt mat engem Löffel Waasser oppesc



Evtl. eng Zooss:

e bëssien Miel
 200 ml Ram
 e Schotz Wäin

Als Bäilag:

Bounen am Speck
 Grompere mat Sesam aus dem Schäffchen

Uluecht:

Beim Filet déi dënn Säit eropschloen a mat enger Kicheficelle zesumme bannen.
 Am gliddege Fett vun all Säit 10 Minutten ubroden, duerno d'Champignonen an d'Enn wierzen an ubroden.
 D'Zooss: Am Fett eng Grëtz Miel uschweessen, mat Wäi läschen a mat Ram a Gewierzer ofschmaachen.
 De Bliederdeeg op ca 24x25 cm ausrullen.
 D'Ham op den Deeg leeën, duerno d'Champignonen an d'Kraider. Zum Schluss de Mignon drop leeën, de Bord vum Deeg mam Eewäiss bepënselen, den Deeg iwwert d'Fleesch schloen a Borden zoudrécken.
 Mat dem Rescht Deeg eng Dekoratioun maachen (Härzer, Blummen o.a.) a mat Eewäiss op den Deeg pechen. Den Deeg mam Eegiel bepënselen.
 Eng Bakform afetten an de Schwéngsmignon am Bliederdeeg dra leeën.
 Am Schäffche mat Ëmloft bei 190°C ca. 30 bis 40 Min. baken, bis den Deeg hellbrong ass.

Schwéngsmignon mat Gorgonzola

Fir 3 - 4 Leit:

1 Mignon de porc (Schwéngsfilet) (von ca. 600 g)
 2 IL Sonneblumeuelech
 1 Knuewelekszéif
 2/3 vun enger grousser Bécks Aprikosen
 150 bis 200 g Gorgonzola
 Salz an am beschte frësch gemuelene Pfeffer



Uluecht:

Fleesch wäschen, mat Kichepapeier dréchnen an a ca. 2 cm déck Tranchë schneiden.
 An der Pan vu jidder Säit ca. 5 Minutte broden.
 De Knuewelek a reng Tranche schneiden an 2 Minutte mam Fleesch dämpfen.
 D'Aprikosen an de Gorgonzola an 2 bis 3 cm déck Tranchë schneiden.
 D'Fleesch kräfteg mat Salz a Pfeffer wierzen.
 Eng feierfest Form afetten. Fir d'Éischt d'Fleesch, dann d'Aprikosen an zum Schluss d'Gorgonzolascheiwen dra leeën.
 Am Schäffchen ca. 10 Minutten iwwerbaken.

Tomaten-Mozzarella-Filet-Gratin

Fir 3 - 4 Leit:

1 Mignon de porc (Schwéngsfilet) (von ca. 600 g)
 600 g Tomaten
 250 g Mozzarella
 3-4 Stiller frëschen Basilikum
 Salz an am beschten frësch gemuelenen Pfeffer
 Basilikum-Uelech

Schossel: grouß ronn Pyrex {2,5 l}

Virberedongszait: Virdag ca. 1/2 h, vierdrun ca. 1/2 h + Backzait

Als Bäilag: Bandnuddelen oder Gromperen aus dem Schäftgen

Uluecht:

Fleesch wäschen, mat Kichepapeier dréchnen an a ca. 2 cm déck Tranché schneiden. An der Pan vu jidder Salt ca. 1 Minutt broden. Duerno mat Salz an Pfeffer wiirzen.

Tomaten wäschen an a déck Tranchen schnaiden.

Mozzarella ofdrëpsen an och an Trachen schnaiden.

Basilikum wäschen, drëschen rësselen an d'Bliedercher vum Stll rappen.

Eng Form mat Uelech auspënselen an ofwiesselnd facherförmech Filet-, Tomaten- an Mozzarellascheiwen an'd Form tësselen. Ca. 2/3 vun den Basilikumblieder dotëschend schichten. Gratin kräftech mat Salz an Pfeffer wierzen.

Gratin am virgehetzten Schaftgen bei 200°C mat Emloft 10 bis 15 Min. backen.

Gratin eraushuelen, kuerz ofkillen lossen an mat dem Räscht vun den Basilikumbliedercher garneieren.



Strauß-Steak mit Apfel

Zutaten fur 4 Personen:

1 saurer Apfel
 10 g braunerZucker
 15 g Butter
 Olivenöl
 15 ml Zitronensaft oder Orangensaft (etwas me
 1 Schluck brauner Rum
 frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

als Zulage:

Kartoffelkroketten oder Nudeln
 Rotkohl oder Blumenkohl ("Brokkelcher")

Zubereitung:

Den Apfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Zuckern und in der Butter garen. Warm stellen oder im Vorfeld machen und später in der Mikrowelle erwärmen.

Steaks gut pfeffern und im Olivenöl braten. Nicht zu heiß, eher langsam bis das Fleisch rosa ist. Warm stellen.

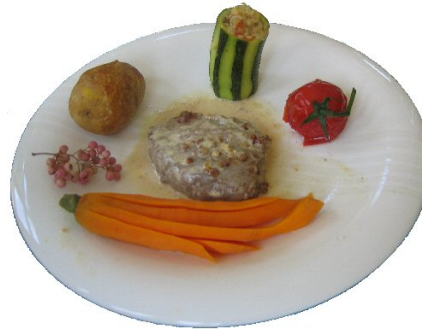
Die Pfanne mit dem Zitronensaft und Rum löschen.

Apfelscheiben auf dem Fleisch servieren.



Peffersteak

M



Tournedos (à la barde)

Fir 2 Leit:

2 Tournedos avec Barde
 Gemuelene Peffer
 Rout Pefferkären
 Eng Pouz Miel
 Salz
 Olivenueleg
 Schmant (Ram)



Uluecht:

D Fleesch salzen an am gemuelene Peffer dréien.
 De Schäffchen op 180°C virwiermen.
 D Fleesch am Olivenueleg an der Pan vun all Sait zirka 5 Minutten ubroden.
 D'Stecker Fleesch an de Schaftgen leeën.
 De Schmant mat de Pefferkären an'd Pan ginn a Miel driwwer streeën.
 D'Zooss verréieren a liicht salzen.
 D'Fleesch op'd Tellere leeën a mat der Zooss an anere Bäilagen dekoréieren.

Foto vum Mee 2015

Wëld

Hirschragout, agebeezt

Mir brauchen (fir 2 bis 3 Léit)

400 - 500 g Wëllschwäinragout
 1 kleng Ënn
 1 Knuewelekszéif
 200 – 300 mL roude Wäin oder 50 mL Äppellesseg
 5 cL Balsamicoesseg
 150 mL Geméisbritt
 2 TL Tomatemuerch
 5 Pefferkären
 3 Wakeltekären
 1 Neelcheskapp
 1 Lorberblat

¼ TL Rousemaräin (Rosmarin)
 ¼ TL Téimerjännchen (Thymian)
 Salz a Pfeffer
 50 mL Ram
 Ueleg

Uleucht

D'Enn aachtelen.
 D'Fleesch mat allen Ingredienten (ausser dem Bouillon, der Ram an dem Ueleg) verméschen an 2 bis 3 Deeg kill stellen.
 Dann d'Fleesch aus der Marinad eraus huelen, ofdréchnen, pefferen, salzen an am Ueleg e puer Minutten ubroden.
 D'Fleesch eraus huelen a mam Bouillon ofläschen.
 D'Marinad an'd Fleesch dobäi ginn an am Schäffche bei 200°C ongeféier annerhallef bis zwou Stonne kachen.
 D'Fleesch eraus huelen a waarm stellen.
 D'Zooss mam Stabmixer puréieren, Ram dobäi ginn a mat Salz a Pfeffer ofschmaachen.

Wëllschwäinragout

Mir brauchen (fir 2 bis 3 Léit)

500 g Wëllschwäinragout
 1 Ënn
 1 Knuewelekszéif
 200 mL rouge Wäin oder 50 mL Äppelleseg
 200 mL Geméisbritt (oder Wëllfond)
 100 g gedréchent Pfifferlinge oder
 250 g frësch Champignonen
 200 g Ram
 2 Bieren
 200 g Preiselbieren
 ¼ TL Rousemaräin (Rosmarin)
 ¼ TL Téimerjännchen (Thymian)
 1 Pouz Kümmel
 Salz, Pfeffer
 Ueleg



Uleucht

D'Fleesch mat de Kraider verméschen, salzen a pefferen.
 D'Enn an de Knuewelek reng schneiden a mat Ueleg an enger déiwer Pan oder groussem Dëppe liicht ubroden.
 Ënnen a Knuewelek ganz bausse leeën, d'Fleesch an'd Mëtt ginn an ubroden.
 Mat Wäin oder Äppelleseg ofläschen, d'Britt dobäi ginn a bei klenger Hëtzt mat zouenem Deckel kache loossen.
 D'Biere schielen an Hallschenten (ouni Batz) schneiden. Mat e bësselche Kanéil dämpfen.

An enger gliesener Pyrex-Schossel Preiselbieren an déi mëll Biere fëllen an ob d'Säit stellen, fir se virum zerwéieren eventuell nach kuerz an der Mikrowell opzewiermen.

Déi gedréchent Pfifferlingen a Geméisbritt leeën oder frësch Champignonen an enger Pan ubroden.

Wann d'Fleesch ongeféier eng dräivéierel Stonn kacht, d'Pifferlingen oder d'Champignonen dobäi ginn an nach eng dräivéierel Stonn kache loossen.

D'Ram dobäi ginn a mat Salz a Peffer ofschmaachen.

Eventuell mat e bësselche Miel an Ueleg oder Botter d'Zooss bannen.

Foto vum 10. Dezember 2023

Informatione

Wëldspezialitéiten

Huesenziwwi (civet de lièvre, Hasenpfeffer)

Réi Fleesch ca. 4 Deeg abeezen, kachen, Blutt eréischt an dat bal fäerdeg gekachte Fleesch ginn

Civet de chevreuil (Hirsch) civet de chevreuil, Hirschragout)

Civet de biche (Hirschkou) (civet de biche, Hirschkuh-Wildragout)

Marcassin (Wëllschwäin) (marcassin, junges Wildschwein)

Fir déi dréi Zorte Fleesch: Réit Fleesch ca. 4 Deeg mat engem gudde roude Wäin, Wuerzelen, Ęnnen (an eventuell Wänesseg) abeezen.