

Speziell Geriechter a Gebeess



Bananes enrobées

Basilikumueleg

Chilli con carne à la Axel

Eeërschmier

Gebeess: Äerdbier
Chia-wëll Äerdbier
Fiigen
Gebroden Äppel
Quetschekraut
Rout Gehaanskréischele mat Apel
Sauerkiischten mat Banane
Sauerkiischten wéi vun der Mamm
Séiss Kiischten

Jelli

Fierkelsjelli

Kachkéis

Käschte, gekacht

Kéisfondue

Raclette

Réngglotten-Kompott

Zocker mat Vanillsgoût

Bananes enrobées

Mir brauchen (pro Persoun):

2 Banannen
 2 Scheiwen Ham
 2-3 Tranchë Kéis
 Moschter
 40 g Botter
 50 – 60 g Miel
 ½ l Mëllech
 Bouillon
 Salz, Peffer a Muskat

} fir eng
 Béchamelszooss
 fir 3 Leit



Uuecht:

Fir'd Zooss Miel am geschmolte Botter zeie loossen, ouni brong ze ginn. Mat e bësselche Mëllech läschen, réieren, kache loossen. Wierzen an e bësselche Bouillon dobäi ginn.

D'Banannë mat Moschter areiwen, eng Schleiss Ham an dann de Kéis drëm wéckelen. Eng Bakform mat Botter areiwen, d'Banannen era leeën a mat Zooss fëllen.

Mat gerapptem Kéis bestreeën an e puer Botterstécker drop leeën.

Am Uewen iwwerbaken.

Basilikumueleg

Mir brauchen:

1 Basilikumstack oder 10 Blieder
 200 mL Olivenueleg oder 5 EL
 200 mL Rapsueleg oder 5 EL
 ½ TL Miersalz oder e puer Kären

Uuecht:

D'Blieder all vum Stack plécken.

Alles zesummen an eng schéi Fläsch maachen a stoe loossen.

No e puer Deeg ass den Ueleg gutt am Goût.

Chicon mat Ham, gratinéiert

Mir brauchen (fir 4 Léit):

4 grouss oder 6-8 kleng Chiconen (zirka 60 g)
 4 Tranche gekachten Ham (zirka 200 g)
 3 lL Botter
 2 lL Miel
 300 mL Mëllech
 125 mL Ram
 Jus vun enger hallwer Zitroun
 150 g gerappte Kéis (Gouda, Emmentaler, ...)
 Salz, frësch gemuelene Peffer, Muskat
 Péiterséileg

Uluecht:

D'Chicone mat kalem Waasser ofwäschen an eventuell wieleg Blieder ofschneiden. De Stronk aus de Chiconen eraus schneiden.

D'Chiconen zirka 6 Minutte dämpfen.

De Botter an enger Kasseroll schmélzen a mam Miel verréieren. No a no d'Mëllech an d'Ram dobäi ginn. 2 Minutten kache loossen.

Zwee lessläffel vum gerappte Kéis ënner réieren. Déi wäiss Zooss mam Zitrounejus, frësch gemuelenem Pfeffer, Salz a Muskat wierzen.

Ham ëm d'Chicone wéckelen.

Eng Bakform mat Botter afetten. D'Chiconen era leeën a mat der Zooss opfëllen. De Rëscht vum gerappte Kéis driwwer verdeelen.

Am Schäffche bei 180°C mat Ëmloft ongeféier 20 Minutten hëtzen, zum Schluss de Schäffchen eventuell op Grille stellen.

De Péiterséileg reng schneiden.

Virum zerwéiere de Péiterséileg drop verdeelen.

Chilli con carne à la Axel

Fir 8 Leit:

1 Baguette

1 Pond Rëndsgehacketes

4 mëttelgrouss Ënnen

2 kleng Béchsen geschielten Tomaten

1 Glas Chilli-Polver

2 kleng Béchsen wäiss Bounen an Tomatenzooss oder brong Boune

Ketchup

1 Zoppeläffel Bouillon

1 Taass Uelech

Tabasco oder gedréchent schaarf Paprikaschoten

4 Knuewelekszéiwe

Mayoran, Thymian

Salz

Uluecht:

Knuewelek kleng haen a salzen

Ënnen wierfelen.

Uelech am Dëppe waarm maachen an'd Gehacketes ubroden.

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

Kuerz duerno de Knuewelek. Mat Bouillon wierzen.

D'Tomate pélées dobäi ginn, ëmmer réieren.

Eeërschmier

Fir zirka 4 Leit:

1 L Mëllech
3 Eeër
3 IL Miel
3 IL Zocker
1 Pouz Salz
Vill Kanéil



Preparatioun:

De gréissten Deel vun de Mëllech opkachen.

D'Eegiel, d'Miel an de Zocker mat dem Rescht Mëllech vermëschen.

D'Eewäiss zu Schaum schloen.

Déi vermëschten Ingredienten an déi kachend Mëllech aréieren an nach eng Kéier kuerz opkachen.

Den Eewäisschaum ënnerréieren.

An eng Schossel fëllen an déck (2-3 mmm) Kanéil drop streeën.

Schmaacht och wotlech gutt!

Foto vum 3 Abrëll 2020

Gebeess

Äerdbier

Mir brauchen:

Äerdbieren
Hallef Mass u Geléierzocker

Uuecht:

D'Äerdbieren 15 bis 30 Minutte kachen.

Dann de Geléierzocker baimëschen an 4 Minutte kache loossen.

Chia-wëll Äerdbier

Mir brauchen:

Wëll Äerdbieren
Chia-Kären



Uuecht:

D'Äerdbieren trätschen.

Mat de Chia-Käre vermëschen an a Gliesser fëllen.

En hallwen Dag stoe loossen.

Remark: dat Gebeess hält sech net all ze laang.

Figen

Mir brauchen:

Figen an Zocker 3:1
Eng Schlupp Zitrounejus

Uluecht:

Vun de Figen eventuell de Still erof schneiden. D'Friichten an 12 bis 16 Stécker schneiden.

Alles an eng Kasseroll maachen a lues hi

Eng hallef bis eng Stonn hëtzen, bis d'Stécker mell sinn an d'Flëssegheet méi déck gëtt.

Foto vum 5 L-Kachdëppen um Camping 2017



Gebroden Äppel

Mir brauchen:

1,8 kg Äppel (eng saierlech Zort)
50 g Mandelen a klenge Stécker
500 mL Äppeljus
100 g Roséngen
1 Zitroun
500 g Geléierzocker (1:2)
1 Kanéilsstaang
1 Vanillsstaang

Uluecht:

D'Äppel véierelen an de Batz eraus schneiden.

Äppelstécker, Mandelen a Roséngen am Schäffche bei 180°C eng Véierel Stonn broden.

D'Zitroun auspressen.

Déi gebroden Äppel mat de Roséngen a Mandele mam Püréierstab zerklengeren.

Alles zesummen am Kachdëppen erwiermen an e puer Minutte kache loossen. Opgepasst, et sprutzt séier a waarm!

Am Hierscht 2017 fir d'Éischt probéiert, nodeem ech déi ongeféier Rezette ënnerwee am Radio héiere hat.

Rout Gehaanskréischele mat Apel

1. Méichlechkeet:

Fir 600 g (ee Glas vun 500 ml) brauche mir:

ca. 580 g Gehaanskréischelen mam Still (evtl. gefruer)
1 décken Apel (ca. 280 g)
150 g Zocker
100 ml Waasser



Uluucht:

Den Apel mat der Schuel an dem Batz kleng schneiden.

Am Buedem vum Dampdëppen den Apel ca. 20 Minutten am Waasser kachen.

Dann d'Gehaanskréischelen an dat iewescht Dëppe mam gelächerte Buedem leeën. Ca. 10 Minutten dämpfen.

D'Gehaanskréischelen mat dem Bräiläffel ausdrécken oder duerch e Sift drécken.

De Jus mam Waasser (an den Apelstécker) knapp 5 Minutte mam Zocker opkachen.

Dat gliddegt Gebeess an'd Glas féllen an direkt zou maachen.

Rout Gehaanskréischele mat Apel

2. Méichlechkeet:

Fir 600 g (ee Glas vun 500 ml) brauche mir:

ca. 300 g Gehaanskréischelen oui Still (evtl. gefruer)

ca. 150 g Apel, an klengen Stécker

150 g Geléierzocker



Uluucht:

D'Gehaanskréischelen ca. 15 Minutte kachen.

D'Stécker Apel dobäi ginn an nach 5 Minutte kachen.

Den Zocker dobäi ginn an nach 5 Minutte kachen.

Quetschekraut

Mir brauchen:

Quetschen a Zocker 5:2

Waasser

Uluucht:

Lues kache loossen a réieren, réieren, réieren!

Quetschekraut Method Lucie

Mir brauchen:

3,75 kg Quetschen (ca. 4 kg mat Steng)

3 Pond Zocker

375 g Kandiszocker

E bësselche Kanéil

1/2 l Waasser

Uluucht:

Waasser an'd Dëppe maachen, den Zocker dobäi ginn an d'Quetschen drop leeën. Ongeféier eng Stonn lues kache loossen. Net réieren.

Duerno eng Stonn bei méi grousser Hëtzt kachen. Net réieren.

Dënn Kandiszocker an de Kanéil drënner réieren an nach eng hallef Stonn kache loossen. Dauernd réieren.

Sauerkiiichte (wéi vun der Mamm)

Mir brauchen:

Sauerkiiichte ouni Steng an Geléierzocker 1:1

Uuecht:

D'Kiiichte ca. 15 Minutte mell kachen, no Méiglechkeet ouni zousätzlech Waasser.

Geléierzocker dobäi ginn an nach 4 bis 5 Minutte kachen.

Mam Stabmixer virsiichteg püréieren.



Sauerkiiichte mat Banane

Fir 550 g (zirka ee Glas vun 500 ml) brauche mir:

ca. 300 g Sauerkiiichten ouni Steng

ca. 100 g Banane

100 g Geléierzocker 1:1 oder 150 g Geléierzocker 2:1

Uuecht:

D'Kiiichte ca. 12 Minutte kachen. Mam Stamper zerklengeren.

D'Banane an den Zocker dobäi ginn an nach 5 Minutte kachen.

Séiss Kiiichte (vum Noper)

Mir brauchen fir 5 Glieser:

1560 g Kiiichte ouni Steng

800 g Geléierzocker 1:1

4 IL Zitrounejus

Uuecht:

D'Kiiichte ca. 25 Minutte mell kachen, no Méiglechkeet ouni zousätzlech Waasser.

Mam Stamper zerklengeren.

Den Zitrounejus an de Geléierzocker dobäi ginn an 4 bis 5 Minutte kachen.



Jelli

Mir brauchen: (fir zirka 10 Jatten)

1 kg Schwéngfleesch (z.B. Carré) mat Schwaden
oder 1,8 kg Schwéngfleesch mat 2 Schwéngsoueren, 2 -féiss an 1-Schwanz

Zoppekraut (Porrett, Péiterséileg, Wuerzelen, Zellerie, Ęnnen, Schallotten a Knuewelek)

½ L Wäinesseg

½ L Wäin (z.B. Elbling, Rivaner oder Auxerrois)

E Grapp voll Pefferkären

Zirka 4 L Waasser



Doriwwer eraus:

E ganz grouss Dëppen

Uluecht: (zirka 4 Stonnen, dovunner 2 ½ Stonnen kachen)

D'Waasser kachen.

D'Zoppekraut botzen a graff kleng schneiden.

Zoppekraut mat den Schwaden oder Oueren, Féiss, Schwanz an de Pefferkären ½ Stonn kachen.

D'Fleesch an de Wäinesseg dobäi ginn, salzen a pefferen an dann kachen, bis d'Fleesch mell ass (zirka 2 Stonnen).

D'Britt ofsiften.

D'Fleesch vum Zoppenkraut an den Schanken/Fett trennen an kleng schneiden.

Vun der Britt d'Fett ofschëppen.

D'Fleesch an'd Britt ginn, gutt wierzen an nees opkachen.

Ooschleissen de Wäin dobäi ginn.

An d'Jatten fëllen an mindestens 24 Stonne kal stellen.

Wann de Jelli no 2 Deeg nach net haart ass, muss en mat Gelatine opgekacht ginn.

Basisrezept vun der Boma Elise, iwverdroen u meng Mamm an am Januar 2017 (Foto) fir d'Éischt mat hir zesummen gekacht.

Fierkelsjelli

Mir brauchen: (fir zirka 10 Jatten)

1 kg Fierkelsfleesch (am beschten en Schëllerstéck), eventuell mat Oueren oder Féiss

1 oder 2 Kallefsféiss

An de Rescht ewéi beim Jelli

Uluecht:

Ewéi beim Jelli

Mat Tuyauen vum Metzler an no eegenen Erfahrungen.

Kachkéis

Mir brauchen

250 g Kachkéis
 200 ml Waasser
 1 Eegiel
 Botter
 wäisse Peffer

Uluecht:

De Kéis mam Waasser a Botter an engem Eegiel ënnert Réieren opkachen.
 Mam Peffer ofschmaachen.



Foto vun 2009: am Précoce (Jimmy) fir d'Elteren an'd Kanner (als nationale Bäitrag am Kader vun internationalen lessen)

Käschte, gekacht

Mir brauchen:

Käschten
 Waasser
 Eng Pouz Salz

Uluecht:

D'Käschten ongeféier 1 Stonn an eng Schossel mat kalem Waasser leeën. Déi frësch Käschte ginn ënner.

D'Käschten ofdréchnen a mat engem schaarfe Messer ob der Bauchsäit iwwert Kräiz aschneiden.

An engem Kachdëppe Waasser mat de Käschten an enger Pouz Salz opkachen an ongeféier 20 bis 45 Minutten zéie loossen, jee nodeem wat domat gemaach gëtt.

Duerno d'Käschte schielen.

Aus de gekachte Käschte ka Püree gemaach ginn oder se kennen an der Pan mat Zockerwaasser glaséiert a z.B. mat Flesch zerwéiert ginn.

Kéisfondue

Mir brauchen (fir 2 Persounen):

300-400 g Emmentaler
 150-200 g Gruyère
 Eng Schlupp Äppeljus
 Muskat
 Wäisse Peffer
 Paprika, edelséiss
 1 Baguette
 Eventuell Steif/Stärkt (Maizena)

Doriwwer eraus:

1 Caquelon
 1 Rechaud

Als Bäilag:

Gedämpfte Gromperen
Oliven
Kleng Tomaten
Wuerzel-Zucchini-Chutney

Uluecht:

D'Baguette esou a kleng Portioune schneiden, dat ëmmer e bësselche Kuuscht drun ass.

De Kéis a kleng Stécker schneiden oder rappen.

Eng Schlupp Äppeljus am Caquelon opkachen an schonns wierzen, duerno de Kéis no an no dobäi ginn.

Ofschmaachen, eventuell nowierzen.

Eventuell mat Steif décksen.

Déi fäerdeg Fondue direkt op de Rechaud stellen.

Raclette

Mir brauchen:

Gromperen
Raclette-Kéis: franséschen a schwäizer (200 g - 250 g/Persoun)
Büntner-Fleesch
Sëlwer-Zwiwwelen a sauer Kornischongen
Baguette
Salz a Peffer

Doriwwer eraus, jee no Goût a Loscht:

More Speck
Réi oder gekachten Ham
Paprika
Champignonen

Uluecht:

D'Gromperen mat der Schuel dämpfen.
An d'Pännercher maachen wat schmaacht!

Zerwéier-Propose:

Eng gréng Zalot schmaacht gutt dobäi.



Réngglotten-Kompott

Mir brauchen:

Réngglotten
Zocker
E bësselche Waasser
Kanéil