

Dekoratioun

Dekoratioun fir ze lessen:

Basilikum's Esseg, agedéckt
Blumme vum Boratsch
Brick-Rullen
Frittéiert Spaghettien
Karamell: Karamelliséiert Hieselnëss
Noss-Karamell
Peffer
Schokla's Punkten
Wuerzelen a Péiterséileg

Dekoratioun, déi net fir ze lessen ass:

Orangeschuelen

Dëschdekoratioun:

Zerwéiten



Dekoratioun fir ze lessen: **Basilikum's Esseg, agedéckt**

Mir brauchen:

Basilikum's Esseg (Aceito Balsamico)

Ulecht:

Zirka ¼ Liter Basilikum's Esseg an eng Kasseroll ginn a bei niddreger Hëtzt (Plack op 2 oder 3) eng Véierel bis eng hallef Stonn wiermen, bis den Esseg ufänkt an ze decken.

D'Kachplack aus maachen.

D'Kasseroll op der Kachplack stoe loossen a vun Zäit zu Zäit kontrolléieren.

Als Muster um Teller wéi et grad passt: Punkten, Sträifen, Wellen a.e.v.

De agedéckten Esseg hält sech am Frigidaire ganz laang.



Blumme vum Boratsch

Mir brauchen:

Boratschblummen

Ulecht:

Dat méi haart bannen eraus pëtzen.

Brick-Rullen

Mir brauchen:

Feuille de Brick-Reschter

Olivenueleg

Ulecht:

Déi Stécker uelegen, an 1 bis 2 cm bred Sträife schneiden an oprullen.

Kuerz an de Schäffchen (Ëmloft ) stellen a waarm oder kal zerwéieren.



Frittéiert Spaghettien

Mir brauchen:

e puer Spaghettien

eng Friteuse

Ulecht:

D'Spaghettien e puer Minutten an dat gliddegt Frittefett leeën.

Déi Bengelen op'd lesse leeën oder dra picken.

Karamell

Mir brauchen:

100 g Zocker
2 IL Waasser

Ulecht:

Lues hëtzen, net ze waarm
Net réieren

Karamelliséiert Hieselnëss

Mir brauchen:

350 g Hieselnëss (250 g ouni Schuel)
135 g Zocker
40 g Waasser
1 IL Sonneblummeneleg



Ulecht:

D'Hieselnëss opmaachen an dann an enger Pan erhëtzen.
Tëschent enger Duch reiwen, sou dat déi dënn Schuel erof geet.
Nach e bësselchen an der Pan oder eventuell am Schäffche bei 150°C réischteren.

Waasser an Zocker op 150°C erhëtzen:

Fangerprouf: D'Fanger a kal 'd Waasser ginn. E bësselchen Zockerwaasser mam Löffel huelen. Tëschent dem Domm an dem Zeigefanger muss déi Flëssegkeet e Fuedem zéien.

D'Nëss dobäi ginn a réieren, bis den Zocker auskristalliséiert.

Weider réieren, bis den Zocker liicht karamelliséiert. Direkt vun der Kachplack huelen, den Ueleg dobäi ginn, vermëschen an op Bakpabeier oder eng Silikonmatt maachen.

D'Nëss vuneneen trennen an ofkille loossen.

Foto vum November 2017

Noss-Karamell

Fir zirka 4 Leit:

100 g Zocker
2 IL Waasser
gemuele Mandelen oder Hieselnëss
reng gehackte Mandelen oder Hieselnëss



Preparatioun:

De Zocker an der Pan lues schmëlzen.
Soubal e leefeg gëtt, d'Nëss drënner réieren an an eng Form ginn.

Foto vum 26. Abrëll 2020

Peffer

Cayenne-Peffer
Rout Pefferkären, als Putsch
Schwaarze Peffer, frësch gemuelen

Schokla's Punkten

Mir brauchen:

Battere Schokla
Schmant (Ram)

Uluecht:

De Schokla schmélzen a mam Schmant verréieren.
Duerch e klengen Triichter drécken.



Wuerzelen a Péiterséileg

Mir brauchen:

Wuerzelen a Péiterséileg

Uluecht:

Wuerzelen a Péiterséileg reng rappen an
um Teller ronderëm d'lesse verdeelen.

Iddi aus dem Hotel Bären am See (Nagoldspere), hei méi graff



Dekoratioun, déi net fir ze lessen ass:

Orangëschuelen

Foto vum Buffet fir d'Familljefest Sept. 2009

