

Britt: Geméisbritt  
Pouletsbritt  
Rëndsfleischbritt mat Allerlee  
Brockelcherszopp  
Brokkolizopp  
Champignonszopp  
Choufleurszopp  
Courgettenzopp  
Ënnenzopp  
Fëschzopp  
Ierbsebuli  
Iertsenzopp  
Kalbasszopp: Botternoss  
Hokkaido  
Sucrine de Bercy  
Kal Melounenzopp  
Spargelszopp  
Tomatenzopp  
Zopp mat Deckel  
Allerlee fir an d'Zopp: Eeërstach  
Muerchbullen  
Schmullkniddelcher



## **Britt:**

### **Geméisbritt**

**Mir brauchen:** (fir zirka 4 Liter)

Enner vu 6 Wuerzelen  
E puer Stecker Zellerie  
Gréngs a Wuerzel vun enger Porrett  
Still vun engem Choufleur  
Still vun engem Brokkoli  
1/2 Ënn a Schuel dovunner  
Tomaten  
eventuell Stecker Champignon  
Péiterséileg  
Basilikum  
Thymian  
10 Pefferkären  
3 Neelcheskäpp  
3 Lorberblieder  
2 IL Olivenueleg



### **Preparatioun:**

D’Geméis graff kleng schneiden.  
Duerno kuerz am Ueleg ubroden.  
Déi aner Zoudoten dobäi ginn an alles zesummen zirka 1 1/2 Stonne liicht  
kaache loossen.

### **Pouletsbritt**

**Mir brauche fir zirka 15 Leit:**

Ca. 3 bis 4 l Britt  
Ca. 100 bis 200 g reng geschnëppelt Pouletsfleisch  
250 g Nuddelen (Buschtawen, Pärelen oder Vermicelli)  
1 Ee  
Péiterséileg  
Salz a Peffer

### **Uluecht:**

D’Britt mam Fleisch erhëtzen.  
Wann se kacht d’Nuddelen dobäi ginn.  
De Péiterséileg reng schneiden an dobäi ginn.  
Wierzen an ofschmaachen.  
Kuerz virum zerwéieren d’Ee opklappen a lues an déi gliddeg Zopp lafe  
loossen.

## Rëndsfleeschbritt mat Allerlee

### Fir zirka 5 Leit:

500 g Rëndsfleesch (z.B. Rëndsjarret)  
1 ½ L Waasser  
2 IL Olivenueleg  
Ëmmer 50 g Geméis: Zelleri, Muerten,  
Porrett, Enn, eventuell Champignonen  
1 Lorberblat  
2 TL Pefferkären  
Salz

### Preparatioun:

D'Geméis kleng schneiden an am Ueleg dämpfen.

D'Fleesch mat de Gewierzer an d'Waasser dobäi ginn an 1 an ½ Stonne kache loossen.

D'Britt siften.

Buschstawen(nuddelen), Muerchbullen an/oder Schnullkniddelcher dobäi ginn a weider mat wéineg Hëtzt kache loossen.

Op Wonsch vum Julie, am Januar 2020



## Brockelcherszopp

### Fir zirka 6 Leit

500 Brockelcher  
1 kleng Gromper  
1/2 Enn  
1 Küb  
3/4 L Waasser  
1/2 L Mëllech  
Salz, Peffer, Muskat

### Preparatioun:

Vun de Brockelcher déi baussenzeg Blieder ewech schneiden an de Still iwver Kräiz aschneiden.

D'Gromper an d'Enn schielen a kleng schneiden.

Am Waasserdamp oder an der Kasseroll mell kachen. D'Gromper an d'Enn dobäi ginn.

Mat engem Deel vum Waasser püréieren.

Rescht Waasser a Mëllech, ofschmaachen, evtl. nowierzen.

Foto vum November 2019



## **Brokkoliszopp**

### **Fir zirka 4 Leit**

1 Brokkoli  
2 kleng Gromperen  
1 Enn  
1 Küb  
 $\frac{3}{4}$  bis 1 l Waasser  
1 Portioun Schmelzkéis (z.B. Kiri)  
Salz, Peffer

### **Preparatioun:**

De Brokkoli a Rouse schneiden, d'Stiller schielen a kleng schneiden.  
D'Gromperen an d'Enn schielen a kleng schneiden.  
De Brokkoli an d'Gromperen dëmpe bis se mell sinn.  
D'Enn am Fett undämpfen, all déi aner Saachen dobäi ginn a püréieren.  
Mat de Gewierzer ofschmaachen.

## **Champignonszopp**

### **Fir 8 bis 10 Leit:**

500 g Champignonen  
1 Enn  
700 mL Gemeisbritt (1 Kub mat Waasser)  
300 mL Schmant  
4 lL Miel  
4 lL Botter  
250 g Crème fraîche  
1 lL Thymian  
1 TL Zitrounejus  
Salz a Peffer



### **Preparatioun: (1 kleng Stonn Aarbecht)**

Enne kleng schneiden an e puer Minutten denschten.  
D' Champignonen an e puer Tranche schneiden a mam Thymian bei d'Enn ginn. Zirka 5 Minutten denschten.  
E puer Tranche Champignone fir'd Dekoratioun versuergen.  
D'Britt dobäi ginn a 10 Minutte kachen.  
De Botter mam Miel verknieden.

### **Zerwéieren:**

Mat Toastbrout, an eng flott Form geschnidden.

## Choufleurszopp

### **Fir zirka 6 Leit:**

Britt vu gekachtem Choufleur mat e puer Stécker

Maizena

½ l Geméis-Britt

Salz, wäisse Peffer a Muskat

1 Eegiel

Mëllech, evtl. Schmant (Ram)

### **Preparatioun:**

Déi ganz Flëssegheet mam Maizena eng Kéier opkachen a mat de Gewierzer ofschmaachen.

## Courgettenzopp

### **Fir zirka 6 Leit:**

2 Courgette (450 g) resp. 1 Courgette (1400 g)

1 resp. 2 Paprika

1 Ënn

Margarine oder Uelech

1 Kùb

¾ bis 1 ¼ l Waasser (net ze vill well  
d'Courgetten hunn vill Fiichtegheet)

Salz, Peffer

### **Preparatioun:**

Enn a Paprika kleng schneiden.

Enn a Paprika am Fett dämpfen. Salzen a pefferen.

D'Courgette an Tranche schneiden. Dann och dämpfen.

Alles kachen, duerno mam Stabmixer oder am Milkshaker mixen.

Schmaachen an eventuell nowierzen.

### **Zerwéieren:**

Mat enger Schlupp Mëllech oder Ram



## Ënnenzopp

### **Fir zirka 4 Leit:**

500 g wäiss Ënnen

60 g Botter

30 g Miel

1 l Fleischbritt (Bouillon)

¼ l wäisse Wäin

eng Schlupp Zitrounejus

100 g Emmentaler, Gouda oder Gruyère resp. Gemësch

20 g Parmesan

3 Thymian-Äscht



2 Lorberblieder  
Salz, wäisse Peffer  
8 Tranche Brout oder 12 Tranche Baguette  
Frësche Péiterséileg

**Preparatioun:**

D'Ennen an dënn Scheiwen schneiden.

D'Ennen am Botter glaseg dëmpen.

D'Miel dobäi ginn an d'Enne gëllen-brong ubroden.

Britt, Wäin an Zitrounejus mat de Kraider (ausser dem Péiterséileg) an de Gewierzer dobäi ginn an ongeféier 1 Stonn kache loossen.

De Kéis rappen.

De Péiterséileg kleng schneiden.

Et Brout resp. d'Baguette am Schäffche bei 180°C e puer Minutte mat Ëmloft baken/toasten.

D'Zopp an 4 feierfest Zoppeschossele fëllen.

De Schäffchen op 230°C stellen.

Op all Zopp 1 Tranche Brout oder 2 Tranche Baguette leeën an de gerappte Kéis driwwer verdeelen.

Am Schäffchen e puer Minutten iwverbaken.

De Péiterséileg driwwer verdeelen.

Mat dem Rescht Brout oder Baguette zerwéieren.

Foto vum Mee 2010

## **Fëschzopp**

**Mir brauchen:**

**Preparatioun:**



## Ierbsebulli

**Mir brauchen:** (fir zirka 12 Telleren)

½ kg pois cassés,

1 Ënn

200 g moere Speck

5 bis 6 Gromperen

ca. 50 g Wuerzelen, Poretten a Zelleri  
(gefruer oder frësch)

Margarine

ca. 2 TL Salz, Pfeffer

2 Kùb Rëndsbritt

ca. 15 Mettwurstchen



**Virdag-Preparatioun:** (ca. 1 Stonn)

Ierbse sënneren, 2 bis 3 mol wäschen, evtl. kuerz quelle loossen.

Ënn a Scheiwe schneiden.

Speck wierfelen.

Grompere schielen an am Waasser loossen.

Geméis réng schneiden.

D'Margarine am Vitavit schmélzen an d'Ënne kuerz (5 Min.) ubroden.

Speck a Geméis dobäi ginn an e puer Minutten ëmréieren.

D'Ierbse mam Quellwaasser dobäi ginn.

D'Grompere wierfelen a dobäi ginn an ëmréieren. Et sollte manner Gromperen ewéi Ierbse sinn.

Salz, Pfeffer an d'Küben ënner réieren.

Deckel drop an d'Kachplack méi héich stellen, bis den Drock am Dëppe richtig ass. Da 20 Minutte kache loossen. De Drockventil dobäi am A behalen.

Dat zouen'd Dëppen op der Kachplack stoe loossen.

**Opwiermen:** (zirka ¾ bis 1 Stonn)

Ee Glas waarmt Waasser bei de Bulli ginn a lues opwiermen. Vill réieren.

Evtl. nach Waasser dobäi ginn. D'Zopp gëtt ower méi flësseg wann se bis waarm ass.

Ofschmaachen, evtl. mat Salz, Pfeffer a Kùb nowierzen.

D'Mettwurstchen am kachende Waasser 15 Minutten zeie loossen.

## **lertsenzopp**

### **Mir brauchen:**

Ca 500 ml fräsch Ierzen (Ierbessen)  
500 ml Waasser  
500 ml Mëllech  
1 Kùb  
Salz, Pfeffer

### **Preparatioun:**

D'Ierbessen 20 Minutte mam Waasser, der Mëllech an dem Cube kachen.

E puer Ierbessen eraus huelen, de Rescht püréieren.

Mat Salz a Pfeffer ofschmaachen.

### **Zerwéieren:**

E puer Stécker ugebrodenten, moere Speck an e bësselche Sauerram.

Foto vum 18.1.2014 bei der Boma Ute



## **Kalbasszopp:**

### **Botternosszopp**

#### **(Recette 1)**

#### **Fir zirka 6 Leit:**

1 Botternoss (Butternut)  
½ Ënn  
2 EL Botter oder Magarine  
½ l Poulets-Britt  
2 Bieren  
1 TL frësch Thymian  
jee ¼ TL Salz, wäisse Pfeffer a Koriander  
0,2 l Ram

#### **Dekor:**

Scheiwe vun enger Bier a Pekan-Nëss

#### **Preparatioun:** (zirka 3/4 Stonn)

D'Ënn kleng schneiden.

Botternoss a Biere schielen a wierfelen.

D'Ënn am Fett dämpfen.

De Bouillon mat allem (ausser der Ram) dobäi ginn. Opkachen, da ca. 10 bis 5 Minutte goe loossen, bis de Kürbis mell ass.

D'Zopp püréieren, mam „Stampfer“ (Passe-suite oder Stabmixer).

D'Ram fest schloen. D'Zopp nach emol opsetzen, de gréissten Deel vun der Schlagsahn ënnerréieren.

Zerwéiere mat engem Flapp Schlagsahn als Dekor.



## Botternosszopp

(Recette 2, méi opwenneg, awer eng Delikatess!)

**Mir brauchen:** (zirka 16 Leit)

1 grouse Botternoss-Kalbass (2 kg, zirka 1500 g Fruuchtfleesch)

6 méttelgrouss Ënnen

120 g Botter

2 TL Salz

4 Neelcheskäpp

1750 ml Héngerbritt

250 ml Ram

150 g Bloschimmelkéis oder 50 g Rocquefort

2 IL fréschen Zalfei (Salbei) oder 2 TL gedréchenten Zalfei

frésch gemuelene Pfeffer

**Dekor:**

e bësselche Sauerram

4 Stiller glate Péiterséileg

**Preparatioun:**

De Kalbass an 1 ½ cm grouss Kübe schneiden.

D'Ënne reng schneiden.

Kalbassküben zirka 15 Minutten dämpfen, bis se méll sinn.

De Kéis a kleng Kübe schneiden.

De Zalfei an de Péiterséileg reng schneiden.

An engem groussen, schwéieren Dëppen 30 g Botter schmélzen. D'Ënne bei méttlerer Hëtzt doranner uschweessen, bis se glaseg ginn.

De Kalbass, Salz a Neelcheskäpp dobäi ginn. D'Héngerbritt och dobäi schëdden an ouni Deckel eng Véierel Stonn liicht kache loossen.

D'Ram dobäi ginn a kuerz ofkachen.

A engem klengen Dëppen de Rescht Botter bei méttlerer Hëtzt gëllen-brong gi loossen. Dann mat der Zopp vermëschen. Dann ënnert d'Zopp réieren.

Alles duerch a Sift schëdden an d'Britt opfänken. D'Neelcheskäpp eraus huelen, d'Stécker Kalbass an eng Schossel ginn a püréieren.

Dee püréierte Kalbass mat der Britt zeréck an'd Dëppe maachen a gutt verréieren. De Kéis an de Zalfei dobäi ginn a bei niddereger Temperatur schmélze loossen. Mat Salz a Pfeffer ofschmaachen.

D'Zopp op Tellere verdeelen an e bësselche Sauerram a Péiterséileg dobäi ginn.

**Dekor:**

Kürbiskären, an der Pan gebroden oder am Schäffche gebak, mat krupsegem Brout.

Am Dezember 2005 fir'd Lafkollege mat Famill gemeet

## Hokkaido-Zopp

**Mir brauchen:** (fir zirka 6 Leit)      Mir brauchen ausserdeem:

1 Hokkaido	Dampdëppen
2 Tomaten	Grouss Kasseroll
2 Scheiwen Brout	Püréierstab    Stabmixer
1 Ënn	
1 Kùb Héngerbritt	
Thymian	
Salz, frësch gemuelene Pfeffer	
Olivenueleg	
Evtl. Crème épaisse oder Schlagsahn	

### Uluecht:

Den Hokkaido an e puer Stecker schneiden an d'Kären eraushuelen.

De Kùb mat ½ l Waasser uréieren. D'Halschent dovunner an'd Dampdëppe schëdden an déi Stécker zirka 20 Minutten dämpfen.

An der Zäit d'Ënn a Scheiwe schneiden.

Tomate schielen.

D'Kuuscht vum Brout ewech schneiden.

D'Ënn kräfteg mat Salz a Pfeffer wierzen a mat Ueleg an der Kasseroll dämpfen, d'Tomate mam Brout an dem Rescht Britt dobäi ginn, opkachen an da goe loossen.

Wann d'Stécker Kalbass mell sinn, mam Löffel Fruchtfleisch vun der Schuel krazen a mat der Britt aus dem Dampdëppen an'd Kasseroll ginn. Mat Waasser strecken an opkachen.

## Hokkaido-Zopp zervéiert am Kalbass

**Mir brauchen:** (fir zirka 6 Leit)

1 Hokkaido  
½ Ënn  
2 Tomaten  
e Stéck wäiss Brout (ouni Kuscht)  
½ l Geméis-Britt  
Salz, wäisse Pfeffer a Muskat  
0,2 l Ram

### Dekor:

frësche Péiterséileg an e Flapp steif Schlagsahn

**Preparatioun:** zirka 3/4 Stonn

Dem Hokkaido den Deckel erof schneiden (schif uschneide fir dat en net era féllt) an d'Kären eraus krazen.

D'Ënn a Scheiwe schneiden a mat dem Banneschte vun den Tomaten an den Hokkaido fëllen. D'Brout dobäi ginn.



Den Hokkaido mat Britt opfellen, den Deckel drop leeën an am Schäffchen hëtze bis d'Fleesch sech gutt ofkraazt.

Alles mam Stabmixer püréieren, mat Waasser strécken a mat de Gewierzer ofschmaachen.

D'Ram fest schloen.

D'Zopp nach emol opsetzen, de gréissten Deel vun der Schlagsahn ënner réieren.

An de Kalbass fëllen a mat engem Flapp Schlagsahn a Péiterséileg als Dekor zerwéieren.

## Sucrine de Bercy-Zopp

**Fir zirka 6 Leit:**

- 1 Sucrine de Bercy (1600 g geschelt)
- 2 mëtteldéck Ënnen
- 60 g Botter
- 1 l Poulets-Britt
- 2 Bieren oder 1 Bier an 1 Apel
- 1 TL frëschem Thymian
- jee ¼ TL Salz, wäisse Pfeffer a Koriander
- 0,1 bis 0,2 l Äppeljus
- 0,3 l Ram

**Preparatioun:** zirka 3/4 Stonn

D'Ënne kleng schneiden.

De Kalbass an d'Biere schielen a wierfelen.

D'Ënnen am Botter dämpe bis se schéi glaseg sinn.

De Bouillon mat allem (ausser der Ram) dobäi ginn. Opkachen, da zirka 10 bis 15 Minutte goe loossen, bis de Kalbass mell ass.

D'Zopp mam Stabmixer gutt püréieren.

0,2 l Ram drënner réieren.

0,1 l Ram fest schloen an e Flapp Schlagsahn als Dekor op der Zopp servéieren.



Foto: Dem Julie seng 1. Zopp, de 16. November 2007

## Kal Melounenzopp

**Mir brauchen:**

- 1 Meloun (Cavaillon)
- frësche Koriander
- Korianderkären
- rout Pefferkären

**Preparatioun:**

Mam Stabmixer püréieren, zum Deel Stecker dra loossen

## Spargelszopp

### **Mir brauchen:**

250 – 500 g wäisse Spargel  
1 Eegiel  
0,2 l Ram  
2 Tranchë Zitroun  
0,8 l Waasser  
1 TL Botter  
½ TL Hunneg  
Salz, Peffer  
3 lL Maizena



### **Preparatioun:**

D'Spargele wäschen.

D'Spargele brieche a schielen. Déi gutt Stécker kleng schneiden.

En hallwe Liter Waasser mat den Offäll an der Zitroun am Dampdëppe kachen, déi gutt Stécker Spargel doran 15 bis 20 Minutten erhëtzen.

Maizena mat enger Schlupp Waasser uréieren.

D'Britt siften an nees op'd Kachplack setzen. De Rescht Waasser, Botter, Hunneg, Eegiel, Ram an d'Spargelstécker dobäi ginn. Mam Stabmixer püréieren, zum Deel Stécker dra loossen.

Mat Salz a Peffer ofschmaachen.

D'Zopp opkachen an de Maizena ënner réieren. Intensiv réieren.

Ofschmaachen an evtl. nowierzen.

### **Zerwéier-Virschlag:**

Gebrodene Speck a Basilikum-Blieder oder

Scampien-Broschett, liicht gebroden, mat Mandelblieder (eege Kreatioun)

Foto vu Mammendag 13.6.2010

## Tomatenzopp

### **Mir brauchen:**

800 g Tomaten  
1 Bond Zellerisblieder oder e puer Stécker Zelleri  
1 Ënn  
1 Küb Bouillon  
ca. 1 l Waasser  
0,2 – 0,3 l Mëllech  
1 Taass Räis  
Salz, Zellerissalz, Peffer  
Eventuell eng Schlupp Ram  
Eventuell Schmelzflocken oder Maizena  
Péiterséileg

**Preparatioun:**

De Batz aus den Tomaten erausschneiden.

D'Ënn a graff Stécker schneiden.

E Véierel Liter Waasser mat den Tomaten, Ënnestécker an Zelleri (Blieder mat de Stiler) kachen (zirka 15 bis 20 Minutten).

Alles duerch d'Pasette ginn. Wat net duerch geet ewech geheien oder mam Püréierstab kleng maachen.

De Konzentrat kann agefruer gi fir spéider eng Zopp ze maachen.

De Konzentrat mat dem Rescht Waasser an dem Râis opkachen a goe loosse bis de Râis mëll ass.

D'Mëllech dobäi ginn.

Eventuell eng Schlupp Ram dobäi ginn.

Wann d'Zopp net déck genuch ass, eventuell d'Schmelzflocken dobäi ginn oder Maizena mat enger Schlupp Waasser uréieren an dobäi ginn.

Mat Salz, Zellerissalz a Pfeffer ofschmaachen.

Réng geschniddene Péiterséileg drënner réieren.

**Zerwéier-Virschlag:**

E Flapp steif geschloe Ram a Péiterséileg an'd Schossel oder op all Teller ginn.

**Zopp mat Deckel**

**Fir zirka 6 Leit:**

1 Portioun Bliederdeeg

kal Zopp a 6 feierfest Schosselen

1 Ee – ofgetrennt a Giel a Wäiss

**Preparatioun:**

Schäffchen mat Ëmloft gutt vierwiermen (ca. 20 Minutten op 200°C), soss fält de Deeg an.

Aus dem Bliederdeeg ronn Scheiwen eraus stiechen, déi e bësschen méi grouss ewéi d'Schossele sinn.

D'Zopp an'd Schossele fëllen.

D'Borde mam Eewäiss besträichen.

D'Deckeke drop setzen.

D'Deckeke mat Eegiel besträichen.



## Allerlee fir an d'Zopp

### Eeërstach

#### Mir brauchen:

1 Ee

Mëllech oder Ram

eventuell Muskat

eventuell Kraider

Salz, Peffer

fir fuerwegen Eeërstach Spinat respektiv konzentréiert Tomaten

#### Preparatioun:

Alles vermëschen a zirka 15 Minutten am Bain-marie haart gi loossen. Oder e puer Minutten an der Mikrowell bei mëttler Leeschtung.

A Wierfele schneiden.

### Muerchbullen

#### Fir zirka 10 Bullen:

20 g Muerch (z.B. aus 500 g Rëndsjarret)

30 g Panéiermiel

1 Ee

1 IL Péiterséileg

frësch geriwwe Muskatnoss

Salz

#### Preparatioun:

D'Muerch aus de Schanke krazen an an engem Dëppen hëtzen. Wann d'Fett all eraus ass, d'Fett duerch e Sift an eng Schossel schëdden an ofkille loossen.

Dat kaalt Fett mam Schnéibiesem schaumeg klappen. De Péiterséileg, d'Ee, de Panéiermiel an d'Gewierzer dobäi ginn a verréieren.

Ofschmaachen.

Vun Hand Bulle formen.

Eng Stonn kill stoe loossen.

An kachend Salzwaasser oder direkt an e Bouillon ginn. Wann se optauchensinn se fäerdeg, kennen ower roueg méi laang dra schwammen.



Julie wollt am Januar 2020 esou Bullen, ewéi d'Boma se ëmmer an'd Britt gemaach huet.

### Schmullkniddelcher

#### Fir zirka 8 Leit:

40 g Botter vu Zëmmertemperatur

60 g Polenta

20 g Schmull

½ Ee

1 Pouz frësch geriwwe Muskatnoss

Salz, Peffer



**Preparatioun:**

De Botter mam hallwen Ee mat enger Forschett vermëschen.  
D'Polenta mat de Gewierzer dobäi ginn a weider vermëschen.  
Wann déi Mass net fest genuch ass, Schnull dobäi ginn.  
Eng Véierel bis eng hallef Stonn stoe loossen.  
Mat 2 Kaffisläffele kleng Kniddele formen. Keng ze grouss Kniddelcher  
maachen, soss ginn se banne schwéier duerch.  
Déi Kniddelcher a kachend Salzwaasser oder eng Britt ginn, bis se  
optauchen. Nach méi laang goe loossen.

Foto vum Januar 2020