

Auberginnen-Courgetten-Zalot
 Bratzelzalot
 Feierstengszalot
 Geméiszalot
 Grompere
 Grompereszalot
 Grompereszalot ewéi vun der Mamm
 Fuerweg Gromperenzalot
 Kolraf (Kohlrabi)
 Nuddelen
 Nuddelzalot Jerry (mat Kéis an Ham)
 Nuddelzalot Spiral (ouni Fleesch)
 Räis
 Räiszalot Thon
 Reidesch (Als Beilage bei gegrillten Mignon oder Spiissbrot)
 Spargelszalot
 Schichtzalot
 Tomaten mat Mozzarella
 Tomatenzalot

Auberginnen-Courgetten-Zalot

Mir brauchen:

2 kleng Auberginnen
 3 kleng Courgetten
 2 ZL Olivenueleg
 8 Korianderäscht, reng geschnidden
 Jus vu ½ Zitroun
 Jus vun 1 Orange
 ½ TL frësch gemuelenen, schwaarze Pfeffer
 Salz



Uluecht:

D'Auberginnen zwee deelen an dann hallef Scheiwe schneiden.
 Déi Stécker Auberginne gutt gesalzt an e Seibecke leeën an eng déck Véierel Stonn leie loossen.
 D'Courgette an dënn Sträife schneiden.
 D'Auberginnen-Stécker ofwäschen an dréchnen.
 Dat ganz Geméis uelechen an an enger feierfest Form tesselen.
 Am waarme Schäffche vun all Säit 3 Minutte grillen.
 Dat gegrillte Geméis an eng Zaloteschossel maachen a mat de Gewierzer an de Jusen ofschmaachen. Wéineg bis guer kee Salz benotzen.
 D'Zalot ka wootlech oder kal giess ginn.

2015 mat de schwäbesche Kollegen am Camping-Kachcours gemaach.

Bratzelzalot

Mir brauchen:

1 Bond Bratzelen
1 haart Ee
Salz
Esseg an Ueleg
Mëllech

Uluucht:

D'Bratzele kleng schnëppelen.
D'Ee tritschen.
Alles matenee vermëschen.

Fir meng Mamm (mat enger Botterschmier) e Genoss vu Nuechtiessen

Feierstengszalot

Mir brauchen:

1 kg Rëndsfleesch («Macreuse», Schëllerstéck)
50 g Schallotten
50 g Ënnen
2 Knuewelekszéiwen
50 g Péiterséileg
50 g Bratzelen
50 g Porretten
Kornischongen am Esseg
3 Eeër
5 g lëtzebuerger Moschter
100 mL Wäinesseg
¼ L Kakuettenueleg (oder Rapsueleg)
Geméisbitt
Salz a Peffer

Uluucht:

D'Fleesch an der Geméisbitt kachen bis et mell ass.
D'Eeër haart kachen.
Aus dem Dëppen huelen an ofkillen loossen.
D'Fleesch wierfelen.
D'Ënnen an d'Schallotten liicht ubroden.
De Knuewelek ausdrécken, de Péiterséileg an d'Bratzelen kleng schnëppelen an bei d'Fleesch ginn.
D'Eeër an d'Kornischongen an Tranche schneiden.
Aus dem Moschter, Esseg an Ueleg eng Vinigraite maachen, mat Salz a Peffer ofschmaachen.

Alles verméschen an op mannst eng Stonn, besser 3 bis 6 Stonnen kill stellen-

Wann néideg, nach eng Schlupp Esseg dobäi ginn.

Geméiszalot Ottonenhof

Als Bäilag fir zirka 8 Leit:

2 verschidde fuerweg Paprikaen
4 Tomaten (z.B. Roma)
1 kleng Béchs Mais (150 g)
1 kleng Béchs rout (Kidney) Bounen (250 g)
½ Kornischong
1 Glas schwaarz Oliven
2 Schallotten oder 1 Ënn
Basilikumsesseg, Olivenueleg
Salz a frësch gemuelene Peffer



Uluecht:

Alles (net ze) kleng schnëppelen.

Mat Salz, Peffer an e bësselchen Ueleg ofschmaachen.

Fir de Gilles um Ottonenhof notéiert, bësselchen eege Variatioun.
Foto vum Juli 2014 (Grille mat 12GI)

Gromperezalot

Als Bäilag fir 4 Leit:

12 grouss Gromperen (1 kg) an'd Dampdëppe fëllen
2 IL Moschter
2 hartgekachten Eeër
1 IL Sonneblummen- an 1 IL Basilikumueleg
0,2 l Ram
1-2 IL Esseg
Salz an frësch gemuelene Peffer
2 Tomaten
evtl. Kären: Kürbis oder Sonneblummen
Péiterséilech a Bratzelen
Evtl. Deko:
Tomaten, haart Ee, Reidesch, Péiterséilech ...

Uluecht:

D'Grompere kachen, schielen an a Tranche schneiden.
D'Eegiel mat der Forschett zerdrätschen a mam Schnéibiesem am Ueleg mëschen. De Ram dobäi ginn. Mam Esseg, Salz a Peffer ofschmaachen.
D'Eewäiss an d'Tomaten wierfelen.
D'Soss iwert d'Grompere ginn, dei reschtlech Bäilagen dobäi ginn an alles vermëschen. E puer Stonne stoe loossen.

Gromperezalot ewéi vun der Mamm

Als Bäilag fir 4 Leit:

12 grouss Gromperen (ca. 1 kg) an'd Dampdëppe fëllen
2 IL Sonneblummeneleg
0,2 l Schlagsahn, evtl. eng Schlupp Mëllech
1-2 IL Esseg
Salz an frësch gemuelene Peffer

Dekor:

Tomaten, haart Ee, Reidesch, Péiterséilech ...

Virbereedongszait: En halwen Dag am viraus ca. 1 h ouni d'Kachzäit

Uluecht:

D'Grompere kachen, schielen an ofkille loossen.
A Tranche schneiden.
De Räscht zu enger Zooss vermëschen.
D'Gromperen e puer mol doranner dréinen (all 1 bis 2 Stonnen), esou dat all Tranche d'Fiichtigkeet ophuelen.

Fuerweg Gromperenzalot

Fir 4-8 Leit:

500 g Grompere
 1 saierlechen Apel
 1 Kornischong
 2 Tomaten
 1 kleng gréng Paprika
 1 kleng Enn
 3 EL Mayonais
 1 EL Uelech
 1 TL Zitrounenjus
 1 TL Moschter
 1 Bond Bratzelen
 ½ Bond Péiterséilech
 Salz, Peffer

Décor:

1 haart Ee

Uuecht:

Grompere kachen, schielen an a Scheiwe schneiden.

Apel schielen an a kleng Wierfele schneiden. D’Kornichong an d’Tomaten och wierfelen.

D’Paprika a schmuel Sträife schneiden.

D’Önnen ganz reng hacken.

Mayonnaise, Uelech, Zitrounejus a Moschter an enger Schossel verméschen.

Mat Salz an réng gemuelenem Peffer ofschmache.

Kleng geschnidde Bratzelen a Péiterséilech dobäi mäschen.

Kolraf (Kohlrabi)

Mir brauchen ënnert anerem:

Schmand (Sauerrahm)

Uuecht:

Reng rappen.

Mat Esseg, Uelech, Salz an Sauerrahm ofschmaachen.

Nuddelzalot Jerry

(mat Kéis an Ham)

Fir 8 Leit:

500 g Nuddelen (Spaghetti)
 200 g réi Ham
 150 g Kéis (Gouda)
 Olivenueleg
 e bësselchen Aceito Balsamico
 Salz a Peffer

Uuecht:



D'Spaghettien an 4 bis 5 Liter Waasser kachen. Ofkille loossen.
D'Ham an de Kéis a kleng Stecker schneiden, z.B. Sträifen ewéi d'Spaghettien.

Alles verméschen an ofschmaachen.

Foto vum Juli 2013 (Grillen mat 12GI)

Nuddelzalot Spiral

(ouni Fleisch)

Fir 8 Leit:

500 g Spiralnuddelen

2 Kuben (Bouillon)

3 Tomaten

1 Paprika

4 hard gekachten Eeër

200 g Kéis (Emmentaler)

evtl. 2 Wuerzele kleng schneiden

evtl. 200 g Oliven an zwou Halschente schneiden

ca. 2 lesslääfele Mayonnaise, evtl. mat e bësel Olivenueleg strécke

Péiterséilech



Uluecht:

D'Nuddele mat Bouillon kachen, d'Wuerzelen 1 bis 2 Minutte mat kachen.

De Paprika kleng schneiden.

De Kéis, d'Tomaten an'd Eeër a Wierfele schneiden. Eppes fir d'Dekoratioun versuergen.

De Paprika, d'Oliven an d'Tomaten an eng Schossel ginn a mat deene waarmen Nuddele verméschen.

Mat Salz a Pfeffer ofschmaachen. Ofkillen loossen.

De Kéis, de reng geschniddene Péiterséilech an d'Eeër drënner hiewen a mat der Mayonnaise an Ueleg ofschmache.

Kuerz vierum Zerwéiere mat haardem Ee, Tomaten, Péiterséilech dekoréieren.

Foto vum Juli 2013 (Grillen mat 12GI)

Räiszalot Thon

Fir 8 Leit:

1 kg Räis

4 Tomaten

4 Eeër

2 Bécksen Thon

2 méttelgrouss Ennen

Zika 1 bis 2 lesslääfele Mayonnaise, evtl. mat e bësel Olivenueleg sträcken

Salz, Pfeffer

Uuecht:

De Räis kachen.
D'Eeër kachen.
D'Onnen ganz kleng schneiden.
D'Tomaten an'd Eeër kleng schneiden.
Alles verméschen an ofschmachen.

Räiszalot Surfwakanz

Fir 8 Leit:

1 kg Räis
1 Bécks ledsen mat Mais
2 Bécksen Champignon
1 Bécks Ananas
Salz, Pfeffer, Curry

Uuecht:

De Räis kachen.
Alles verméschen an ofschmaachen.

Reidesch

(Rettich)

(Als Beilag bei gegrillten Mignon oder Spießbrot)

Mir brauchen ënnert anerem:

Crème épaisse légère 15%

Uuecht:

Graff rappen (Messer C vun der Kichemaschinn).
Mat Esseg, Uelech, Salz, Pfeffer an crème épaisse ofschmaachen.

Schichtzalot

Fir 4-8 Leit:

1 klengt Glas Zellerie a Scheiwe schneiden
1 grouse saierlechen Apel wierfelen
250 g gekachten Ham wierfelen
1 kleng Bécks geschnidden Ananas
5 - 6 Eeër haart kachen an tranchéiere
1 Staang Porree (Porrett?)
1 Glas Miracel-Whip/Mayonnaise
Salz, Pfeffer

Uuecht:

An eng gliesen Schossel schichten:
D'Mayonnaise mat e bësel Ananasjus verdënnen. An'd Lächer schëdden.
Gedréschent Porree-Scheiwen uewen drop leeën.

Een Dag am Virfeld preparéieren.

Spargelszalot

Fir 4 Leit:

Zooss:

1 haart Eegiel
 2 IL Moschter
 3 IL Olivenueleg
 ½ - 1 IL Esseg
 200 g Sauerrahm oder Crème
 épaisse oder Schmant
 Evtl. Mëllech oder Rahm fir ze strecke
 Salz, Peffer

Aner Zoudoten:

250-500g gekachte Spargel
 1 haart Eegiel
 1 bis 2 Tomaten
 Evtl. 200 g Crevetten

Uluecht:

Fir'd Zooss Eegiel, Moschter an Ueleg mat der Forschette zerdrécken.
 De Rescht dobäi ginn an ofschmaachen.
 Déi aner Zoudoten kleng schneiden a mat der Zooss verméschen.

Tomaten mat Mozzarella

Fir 8 Leit:

6 Tomaten
 4 Mozzarellaen
 Basilikum-Blieder
 Aceito Balsamico, bësselche Olivenueleg, Salz, Peffer

Uluecht:

D'Tomaten an d'Mozzarellaen a Scheiwe schneiden an ofwiesselnd an eng flach Schossel fëllen.
 Den Aceito Balsamico an Olivenuelech mat Salz an Peffer verméschen an ofschmaachen.
 Kuerz virum Serveieren d'Basilikum-Blieder plécken, zerrappen a mat der Flëssegkeet d'Tomaten- an d'Mozzarella-Scheiwen wierzen.

Tomatenzalot

Mir brauchen ënnert anerem:

½ réng gewierfelt oder graff gerappten Ënn (Zwiwwel)
 Reng geschniddene Péiterséilech
 Ueleg
 Esseg
 Schlagsahn
 Salz a Peffer
 1 IL Moschter