

Balsamico-Gromperen (Als Bäilag fir Steak oder Gemeis)
 Fritten («pommes frites»)
 Gebake Gromperen mat Sesam
 Gebotsche Gromperen
 Gefüllte Gromperen
 Grompere fir bei Hierken
 Grompere fir bei Träipen
 Grompere-Gemeis-Paan
 Gromperen mat Camembert an Broccoli
 Gromperepurée
 Klassesch Recette
 Variante
 Gromperepurée mat Gewierzer
 Herzogin-Gromperen (Réisercher)
 Mediteran Gromperen

Balsamico-Gromperen

Als Bäilag fir Steak oder Geméis

Fir 4 Leit:

1 kg kleng Gromperen
 4 EL Olivenueleg eng Pan
 5 EL Balsamico-Esseg
 1 EL Hunneg
 Salz
 Basilikum

Mir brauchen ausserdeem:

Eppes fir d'Gromperen ze kachen,
 an e klengt Dëppen

Uluucht:

D'Grompere wäschen an an der Mikrowell mell kachen
 oder dampgaren
 oder d'Grompere wäschen, ca. 20 Min. garen, schielen (orig. Recette).

An 2 EL Ueleg ubroden a salzen.

An engem Dëppen den Hunneg mam Balsamico-Esseg e bësschen akache
 loossen. Dann iwvert d'Grompere ginn.

De Rescht Olivenueleg dobäi ginn a mam Basilikum garnéieren.

Fritten («Pommes frites»)

Mir brauchen:

Gromperen
 Planzenueleg

Doriwwer eraus:

Messer oder Schneitmaschinn
 Friteuse
 Kichepabeier

Uluucht:

D'Grompere schielen an schneiden.

Bei 180°C d'Fritten eng 1te Kéier frittéieren, bis se liicht giel ginn.

Aus der Friteuse eraus huelen an um Kichepabeier ofkille loossen.

Spéider, eventuell den Dag duerno, am 190°C waarmen Frittefett sou laang
 frittéieren, bis se eng schéin gëlle Faarf hunn.

Eventuell kuerz op Kichepabeier leeën.

Gebake Grompere mat Sesam

Als Bäilag beim Grillen

Fir 4 Leit:

1 kg kleng Gromperen
Olivenueleg
Sesam
Salz, Pfeffer
Herbes de Provence



Mir brauchen ausserdeem:

Dampgarer, Bakblech

Uluecht:

D'Grompere wäschen an an zwou Halschente schneiden.

D'Gromperen zirka 20 bis 30 Minutten dampgaren (bis se bal ganz duerch sinn).

Gutt Olivenueleg op de Bakblechginn, duerno eng denn Couche Sesam drop verdeelen.

Déi hallef Grompere mat der Schnëtfläch no ënnen op de Blech leeën a licht mat Herbes de Provence, Salz a Pfeffer wierzen.

Bei zirka 180°C Ëmloft an de Schäffche stellen. Temperatur an Dauer kennen un de Rescht vum lessen ugepasst ginn. Zum Schluss eventuell Uewerhëtzt.

Iddie vum Petra viru laanger Zäit, Foto vum Juli 2015

Gebotsche Gromperen

Mir brauchen:

Gromperen
Ueleg oder Margarine
Eventuell Speckwierfelen
Salz a Pfeffer

Uluecht:

D'Gromperen am Waasserdamp kache bis se mell sinn.
Schielen.

An Tranche, Wierfelen oder aneschtens schneiden.

An der Pan am Ueleg oder an der Margarine ubroden. Eventuell e puer Wierfele Speck dobäi sinn. Salzen a pefferen.

Gefüllte Gromperen

Fir 2 Leit:

8 grouss Gromperen
4 Schaiwen Vollkarzwiback o.ä. (Krispolitos...)
4 Tomaten
2 Onnen
200 g mëttelalen Gouda
1 Ee
Salz an Pfeffer

Uluecht:

D'Grompere wäschen an an der Mikrowell mëll kachen oder dampfgaren oder mat Waasser bedecken, opkachen an ca. 25 Min. garen (orig. Recette).

Den Zwiback an eng Gefreiertut maachen a mat der Kicherull zerbréiselen.

D'Tomate wäsche a wierfelen oder kraizweis aritzen, kuerz a kachend Waasser leeën, eraushuelen, ofschräcken, d'Haut erof zeien, veierelen an entkären. Den Stillusatz erausschnaiden an d'Tomat a Wierfelen schneiden (orig. Recette)

D'Önnen a Rëng schneiden.

Den Gouda wierfelen.

D'Ee verquirleren a mat den Zwibackgrimmelen, Tomaten a Gouda vermëschen. Mat Salz a Pfeffer wierzen.

D'Gromperen ofkille loossen. Deckel erofschneiden an d'Knollen mat engem Teilëffel aushielechen. Dat Bannescht mat der Forchette zerdrecken an ennert d'Ee-Grimmel-Mëschung hiewen.

D'Fëllung an d'Gromperen machen an op engem agefettene Bakblech am Schäftgen ca. 25 Min. bei 200°C baken. Evtl. mat Önnen garneieren.

Gromperen fir bei Hierken

D'Gromperen schielen.

Ca. 10 Min. Am Salzwasser kachen.

D'Wasser ofschedden an d'Gromperen am Gossdëppen ubotschen.

Gromperen fir bei Traipen

D'Gromperen schielen.

Am Gossdëppen eng Önn am Fett dënsten. D'Gromperen schielen.

Geschielten Gromperen mat Wasser an Salz dobai gin.

Während 20 Minuten ganz verkachen loossen, evtl. Iwerschoss un Wasser ofschedden.

Gromperen-Gemeis-Paan

Fir 4 Leit:

750 g Gromperen
1 Aubergine
1 Zucchini
1 rout an 1 greng Paprika
2 Onnen
5 EL Olivenueleg
100 g schwaarz Oliven ouni Kär
1 EL gekörnten Britt
500 ml waissen Wain
Salz a Pfeffer
1/2 Bond Oregano

Mir brauchen ausserdem:

eng feierfest Pan/Schossel mat Deckel

Uluecht:

Grompere schielen a wäschen, Aubergine an Zucchini botzen an a Stecker schneiden,
Paprika botzen, entkären a wierfelen. D'Ennen ofzeien a kleng schneiden.
D'Gromperen an 3 EL Ueleg an enger feierfester Pan oder Schossel ubroden an wierzen. Duerno aus der Pan eraus huelen.
D'Aubergine an d'Zucchini am Rascht Ueleg ubroden, d'Gromperen, de Paprika a d'Onnen dobai gin.
Den Oregano ofbrausen, d'Bliedercher ofzupfen, mat den Oliven, der Britt an dem Wain dobai gin.
Alles zesummen zougdeckt ca. 30 Min. bei 200°C am Schäftgen garen.
Wierzen.

Gromperen mat Camembert an Brokoli

Fir 4 Leit:

1 kg kleng Gromperen
500 g Brokoli
400 g Camembert
2 EL Tomatenmuech
1 EL Olivenuelech
1 EL Botter
Salz an Pfeffer

Mir brauchen ausserdem:

eng Pan mat Deckel

Uuecht:

Den Tomatenmuech frosten.

D'Grompere waschen, ca. 20 Min. garen, schielen.

Den Brokoli waschen, a Réisercher schnaiden, am Salzwaasser ca. 8 Min garen, ofdrépse loosse.

Better an Uelech an enger grousser Pan schmelzen an d'Gromperen gëllen-brong broden. Salzen a pefferen.

Den Tomatenmuech op eng Forchette picken an d'Gromperen domadden bestrichen, duerno zougedeckt nach ca. 3 Min. rösten.

D'Geméis dobäi gin, de Keis a Scheiwen geschnidden drop léen a mat openem Deckel schmelze loosse.

Gromperekichelcher

► VG Gromperekichelcher

Gromperepurée**Klassesch Recette:**

Mir brauche fir 4 Leit:

500 g Gromperen

3 Eegiel

50 g Botter

Salz, Peffer a Muskat

150 ml Mëllech

Eventuell 1 Bond Kraider

Mir brauchen ausserdem:

de Gromperestampfer

Uuecht: (ca. 1 ½ bis 2 Stonnen + Baken)

D'Grompere schielen, wäschen an am Salzwaasser 20 bis 25 Minutte kachen.

D'Waasser ofschëdden.

D'Kraider mam Botter an der Mëllech erwiermen.

3 Eegiel, Botter, Salz, Peffer a Muskat dobäi ginn a mam Gromperestampfer (net mam Stabmixer) püréieren.

Variant:

Mir brauchen:

Gromperen

Graff Salz

Botter

Mir brauchen ausserdeem:

eng Friteuse

Uuecht: (ca. 1 ½ bis 2 Stonnen + Baken)

D'Grompere botzen.

Op Salz leeën an am Schäffche bei 140°C eng 45 Minutten hëtzen.

Mat der Schuel auspressen.
Déi Grompere mat Botter zu Purée verréieren.
D'Schuele frittéieren an driwwer ginn.

Gromperepüree mat Gewierzer

Mir brauchen:

2 Tasen Gromperepüree
1 Ënn
1 Knuewelekszéif
1 gréng Peperoni (Chilli)
1 cm Ingwer
½ TL Moschterkären
2 IL Zitrounejus
E puer Blieder Koriander a Peffermënz
3 IL Botter
Salz



Uluecht:

Ënn a Knuewelek schielen an reng schneiden.
Chilli, Ingwer an Blieder (Koriander a Peffermënz) reng schneiden.
De Botter an enger Pan schmëlzen an d'Moschterkären eng Zäitchen hëtzen.
D'Ënnen an de Knuewelek mat dem Chilli an dem Ingwer dobäi ginn. Hëtzen bis d'Ënnen gëlle brong sinn.
De Rescht dobäi ginn an nach 5 Minutten ëmréieren.
Mat Chapâti (► BA Baken) zerwéieren.

Foto vum Camping 2017 zu Portiragnes, zousätzlech mat enger Tapenade mat Thymian (► AP Aperitif) zerwéiert.

Herzogin-Gromperen (Réisercher)

Fir 4 Leit:

800 g Gromperen
3 + 1 Eegiel
50 g Botter
Salz, Peffer a Muskat
2 IL Mëllech

**Mir brauchen
ausserdeem:**
de Gromperestampfer
eng Sprëtz

Uluecht: (ca. 1 ½ bis 2 Stonnen + Baken)

D'Grompere schielen, wäschen an am Salzwasser 20 bis 25 Minutte kachen.

D'Waasser ofschëdden.

3 Eegiel, Botter, Salz, Peffer a Muskat dobäi ginn a mam Gromperestampfer (Stéisser) (net mam Stabmixer) püréieren.

Mat enger Sprëtz op Bakpabeier Réisercher sprëtzen.

Mëllech an Eegiel verréieren an d'Réisercher domat areiwen.

Am Schäffche bei 180°C Ëmloft ca. 15 Minutte (jee no Gréisst) baken.



Mediteran Gromperen

Fir 4 Leit:

1 kg Gromperen
2 kleng Courgetten
3 Roma-Tomaten
150 g (gjel) Kiischtetomaten
3 Knuwelekszéiwen
3 IL Olivenueleg Basilikumblieder
Salz, Peffer a Paprikapudder

Uluecht:

D'Gromperen wäschen, sechstelen an am Waasserdamp 20 bis 25 Minutten e bësselche mëll kachen.

Eng feierfest Schossel anuelegen.

Déi grouss Tomate sechstelen, déi kleng an der Halschent duerchschniden, d'Courgetten de laange Wee duerchschniden an dann an Tranche schneiden tranchéieren.

Knuwelekszéiwen zerdrecken.

Déi mëll Gromperen an'd Schossel leeën an am Schäftgen bei 180°C mat Ëmloft hëtzen. 20 Minutte virum lessen d'Courgetten an de Knuewelek dobäi ginn. 5 Minutte virum lessen d'Tomateschnëtz an Halschenten dobäi ginn. Basilikumblieder ënner dat waarmt Geriicht mëschen alles mat Salz, Peffer a Paprikapudder wierzen.



Am August 2008 déi éischte Kéier probéiert well ze vill Courgetten zeideg woren, Foto vum Familljefest, den 15.Sept. 2013.