

Brokkoli-Nudel-Gratin  
Lasagne (bal) wéi bei der Mamm  
Macaroni-Ham-Gratin  
Nuddelen, sëlwer gemaach  
Nuddelnascht  
Rull mat Aubergine, Ham a Paprika  
Spätzle nach Art von Frida  
Kasspatzen  
Spaghetti Carbonara

## **Brokkoli-Nudel-Gratin**

**Mir brauchen** (fir ca. 4 Portiounen):

Virbereedungszäit: 1h

500 g Brokkoli

300 g kleng Nuddelen (z.B. Farfalle)

3 Ęnnen a Knuewelek

200 g Speck

0,5 bis 0,7 L Ram

1 Ee

200 bis 250 g reng gerappten Emmentaler

Peffer a Salz

Muskatnoss



### **Uluecht:**

De Brokkoli a kleng Rouse schneiden a wäschen.

De Brokkoli am Damp kuerz kachen, e muss nach fest bliwen.

D'Nuddele kachen, „aldente“ loossen.

D'Ęnnen an hallef Reng schneiden.

De Speck an der Pan brong broden.

De Kéis reng rappen.

D'Ęnnen dobäi ginn a glaseg broden.

D'Ee mat der Ram verréieren. De Kéis dobäi ginn. Mat de Gewierzer ofschmaachen.

D'Ęne mam Speck an de Nuddele verméschen an dann an eng feierfest Form féllen. Ongeféier en Dréttel vun der Zooss drop verdeelen.

De Brokkoli drop leeën an de Rescht Zooss driwwer verdeeln.

Am Schäffche mat Ęmloft bei 165°C ongeféier 30 bis 35 Minutte baken.

## Lasagne (bal) wéi bei der Mamm

**Mir brauchen** (fir ca. 15 Leit):

600-700 g giel an 300 g gréng

Nuddele

ca. 100 g Botter

Uelech fir unzebroden

300 - 400 g Speck

10 Ënnen a Knuewelek

1500g Gehacktes

4 Béchse Tomaten

2 Béchse konzentréiert Tomaten

$\frac{3}{4}$  l wäisse Wäin

Thymian, Basilikum, Oregano, Paprikapolver

(1 Küb Fleischbouillon)

ca. 100 g Botter, Miel

5 Béchsen oder Glieser geschnidde Champinionen

0,8 bis 1 l Rahm

Peffer a Salz

Kierwel a Péiterséilech

800 g gerappt. Emmentaler



pro Persoun:

3-4 Nuddelplacken

Uelech fir unzebroden

30 g Speck

$\frac{1}{2}$  Ënn an Knuewelek

100 g Gehacktes

$\frac{1}{3}$  Béchs Tomaten

$\frac{1}{4}$  Béchs konzentréiert Tomat

$\frac{1}{2}$  l wäisse Wäin

Thymian, Basilikum,

Oregano, Paprikapolver (,Bouillon)

e bësselche Botter, Miel

1 kleng Béchs Champinionen

0,25 l Rahm

Peffer a Salz

Kierwel a Peiterséilech

100 g gerappt. Emmentaler

**Mir brauchen ausserdem:**

Hacker fir Speck (Messer an der Kiche-maschinn)

Fir 12 Leit:

2 quadrat.(à 2 l) Pyrex

+ Set 3 ron (1,5l, 2 l an 2,5 l)

Pyrex

(7 Leit: 2 l + 2,5 l + 2 l)

(4,5 Leit: 2 l + 1,5l)

**Virbereedongszäit:**

fir 15 Leit ca. 4  $\frac{1}{2}$  h

**Uluecht:**

$\frac{1}{3}$  vun den Ënnen am Mixer (mam Messer) kleng schneiden an op'd Säit stellen.

Déi reschtlech Ënnen an de Speck am Mixer kleng schneiden.

Uelech an'd Pan ginn an d'Ënne mam Speck an d'Fleesch doranner ubroden.

Pefferen a licht salzen.

*No der Mamm* Thymian, Basilikum, Oregano, Paprika an de Küb dobäi ginn.

Déi ofgedréchent, an der Hälschent duerchgeschnidde Tomaten, konzentréiert Tomaten a Wäin och dobäi ginn an 5' goe loossen.

*Meng Variant:* de Wäin dobäi ginn a gutt verkache loossen.

Déi ofgedréchent, an der Hälshent duerchgeschnidden Tomaten a konzentréiert Tomatenmuerch mat verréieren.

Frësche Basilikumsblieder an Oreganoblieder an engem Téisäckelchen an Thymianäscht mat enger Ficelle zesumme gestreckt dobäi ginn. Mat Paprikapolver wierzen an 1 bis 2 Stonne kache loossen.

Nuddele ca. 10-15 Min am gesalzte Waasser mat Uelech no an no (6 bis 10 Placken) kachen. Oppassen dat se net unenee pechen. (Wäiss „Divella“ (Cactus): 6-8 Min, „Barilla“ 3-4 Min.)

Rescht Ënnen am Botter giel denschten.

Champinionenscheiwen dobäi ginn an 3 Min. weider denschten (wann ee prësséiert ass, d'Champinonen eréischt méi spéit). Gutt mat Salz, Peffer, Kierwel a Péiterséilech wierzen.

Bei grousser Portioun d'Champinonen an eng Schossel emfëllen, eng gutt Portioun Botter an der Pan schmëlzen, da Miel dobäi, Salz (net zevill) driwwer fir dat et net ubrennt, oppassen dat et net ubrennt,

D'Halschecht vun der Flëssegheet vun de Champinonen driwwer (evtl. mat de Champinonen) (déi aner Halschent gëtt net gebraucht), Rahm dobäi ginn, mat Salz a Peffer ofschmaachen. 3 Min kachen,

déi mat Botter agefett feierfest Form(en) mat wäissen Degplacken ausleeën, Gehacktes (net ze déck) mat Zooss a Kéis drop ginn, mat gréngen Deegplacken beleeeën.

*D'Mamm* mécht do drop eng 2. selwecht Couche, beleet se mat gréngen Deegplacken, an do drop komme Champinonen an hirer Zooss an dann nach eng Kéier Kéis.

*Meng Variant:* ofwiesselnd Gehacktes mat Kéis, Champinonen an nach eng Kéier Gehacktes mat Kéis. Eventuell als véiert Couche Champinonen mat Kéis.

Bei 185°C 35 Min. am virgewiermten Uewen resp. 45 bis 50 Min am net virgewiermten Uewen iwwert 2 Etagen (mat Waarmloft ).

## Makkaroni-Ham-Gratin

### **Fir ca. 14 Leit:**

1000 g Makkaronien oder Penne  
ca. 450 g gekachten Ham  
ca. 400 g gerappte Kéis  
ca. 150 g Margarine  
3 Eeër  
½ l Mëllech  
0,2 l Ram  
Peffer a Salz  
ca. ½ Pak Panéiermiel

### **Uluecht:**

D'Nuddele kachen an ofkille loossen.

Déi feierfest Forme mat Margarine afetten.

Eng Lo Nuddelen era leeën.

Déi gekachten Ham wierfelen an dovun en Deel drop verdeelen.

### **Mir brauchen ausserdeem:**

Ca. 5 feierfest Formen




Mat gerapptem Kéis bestreeën.

Eng weider Lo Nuddelen, Ham a Kéis doropper leeën.

D'Eeër mat der Mëllech, Ram, Salz a Peffer gutt opklappen an driwwer verdeelen.

Déi ganz Uewerfläch mat Panéiermél bedecken.

Stécker Margarine doropper verdeelen.

Am Schäffche mat Ëmloft  bei 175 °C ca. eng ¾ Stonn baken.

**Zerwéier-Virschlag:**

Eng gréng Zalot schmaacht gutt dobäi.

## Nuddelen, sëlwer gemaach

**Mir brauchen:**

500 g Miel (Typ 405 oder 550)

6 Eeër

2 IL Olivenueleg

1 TL Salz

**Uluecht:**

Alles vermëschen an esou laang mat den Hänn knieden, bis den Deeg blénkt.

Mat engem Duch zoudecken an eng hallef Stonn roue loossen.

Den Deeg op enger bemielter Plack ausrullen an dann an déi gewünschte Form bréngen/schneiden.

Nees eng hallef Stonn roue loossen.

D'Nuddelen a kachend Salzwaasser ginn, bis se „al dente“ oder mell sinn.



Rezept aus dem Internet, éischte Kéier am Mäerz 2019, well am Héngerjuck 33 Eeër louchen.

## Nuddelinascht

**Mir brauchen:**

180 g gekachte Spaghettien (evtl. Reschter)

3 Eeër

200 g Mascarpone

40 g Parmesan

50 g réi Ham

150 g Courgette

2 IL gemëschte Kraider, reng geschnidden

Kraider, Salz a Peffer

Olivenuelech

12 Salbei-Blieder



**Uluecht:**

D'Spaghettien am Salzwaasser kache bis se «aldente » sinn.  
 De Parmesan reng rappen.  
 De Mascarpone mat den Eeër an dem Parmesan wierzen a verméschen.  
 D'Ham kleng schneiden, d'Courgette an d'Tomate wierfelen.  
 Alles zesumme verméschen a wierzen.  
 12 Muffinsformen uelegen.  
 D'Nuddele mat enger Forschett zu engem Nascht opwéckelen an an'd Form maachen. Mat der Zooss opfellen.  
 Am opgewiermte Schäffche bei 180°C mat Ëmloft ongeféier 25 bis 30 Minutte baken.  
 Déi fäerdeg Näschter aus de Formen eraus huelen, mat engem Salbeiblat dekoréieren an zerwéieren.

**Rull mat Aubergin**  
**Ham a Paprika**

**Mir brauchen** (fir ca. 4 Leit):

- 12 Nuddelplacken
- 1 Aubergine
- 150 g réi Ham
- 1 Rout Paprika
- 3 Tomaten oder eng Bécks geschielten Tomaten
- 100 g gerappte Kéis
- Oregano, Thymian, Salz, Peffer
- 1 TL Hunneg
- Eng Schlupp Ueleg



**Uluecht:**

Auberginnen de laange Wee a méiglechst dënn Tranche schneiden. Déi am Waasserdamp e bësselchen dämpfen, bis se méll ginn.  
 Paprika a schmuel Sträife schneiden, an déi dann hallwéieren.  
 D'Nuddelplacken e puer Minutten am kachende Waasser zéie loossen.  
 Op déi mell Placken eng Tranche Aubergine, Ham a queesch e puer Stecker Paprika leeën. Liicht pefferen a salzen. Dat ganz oprullen.  
 Déi Rullen an eng agefetten, feierfest Schossel stellen oder leeën.  
 Am Schäffche bei 150°C zirka 20 Minutte baken.  
 E puer Tomaten oder geschielten Tomate mat dem Hunneg, de Gewierzer an enger Schlupp Ueleg laang zu enger Zooss opkachen.  
 De gerappte Kéis iwwert d'Rulle ginn a weider 10 Minutte baken.  
 Mat der Tomatenzooss zerwéieren.  
 Schmaacht och gutt als Entrée.  
 Als Entrée beim Erny an der Kantin giess (2014).



## Spätzle nach Art von Frida

**(Rezept für 6 Personen):**

500g Weizenmehl glatt

3Eierganz

3 Eidotter

2 dl. Mtlch

1 Efil Ol oder flüssige Butter

Salz Butter zum Schwenken

Alle Zutaten mittels Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Teig mittels Sieb in das Wasser einkochen, stets mit dem Kochlöffel umrühren, damit keine Klumpen entstehen.

Spätzle aufkochen, abseihen, heiß mit Wasser abschwemmen, Butter schmelzen, Spätzle darin schwenken, salzen.

Man kann die Spätzle schichtenweise in eine Auflaufform geben, mit gerosteten Zwiebeln (goldgelb) und mit zweierlei Hartkase (gerieben) bestreuen und für 10-15 Minuten bei 170 Grad im Backrohr überbacken.

## Kasspatzen

**Fir 2 Portionen:**

200 g Miel

2 bis 4 Eier

evtl. e Schotz Wasser

Salz

200 bis 250 g gerappten Emmentaler

e puer Önnen

**Uluecht:**

Deg meichlegst lang vun Hand knieden, bis en labber get.

Mam Messer „Straifen“ an dat kachend Salzwasser gin.

D'Spätzle an ofwieselnd mat dem Keis an enger Bakform schichten.

Am Schäftgen baken

Önnen an Rëng schnaiden an an der Pan ubroden. Evtl. nach kuerz op'd Keisspätzle an den Schäftgen.

## Spaghetti Carbonara

**Fir 2:**

250 g Spaghetti

80 g more Speck

2 Eeër

3 EL Ram

½ IL Olivenueleg

50 g Parmesan oder Pecorio

schwaarze Pfeffer aus der Millen



**Uluecht:**

D'Spaghettie kachen.

Speck a schmuel Sträife schneiden an am Ueleg ubroden.

Eewäiss a Ram an enger gewiermter Schossel verquirleren. De Kéis a vill Peffer dorënner mëschen.

D'Spaghettie gutt ofdrëpsen, an'd Schossel ginn a mëschen, bis d'Zooss gutt un de Spaghettien hänkt.

De Speck driwwer ginn.

D'Eegiel an der Eeërschuel nieft de Spaghettien zerwéieren.

1992 zu Santa Maria (Cape Vert) fir dem Jo seng südafrikanesch Kolléeg gekacht, Foto Portiragnes Aug. 2013, Dekoratioun vum Jimmy.