

Gnocchien, gratiniert

Mielkniddele mat Speck an Äppelkompott

Paangecher

Fréijoerscrêpes

Pizza

Pizza Dräi Käch

Pizza Kaweechelchen

Pizza Thomas

Quiche

Quiche Lorraine

Quiche St Marie 96



Gnocchien, gratinéiert

Mir brauchen:

¼ l Mëllech
 25 g Botter
 60 g Schmall
 60 g Parmesan
 1 Eegiel
 Salz, Peffer a Muskot

Uluecht:

D'Mëllech mam Botter kachen. De Schmall dobäi ginn an op der Kachplack réiere bis eng haart Mass entsteet.

Duerno en Eegiel drënner réieren a kal gi loossen.

Den Deeg ausrollen, 1 bis 2 cm deck Scheiwen ausstiechen an op en Blech leeën. De Parmesan driwwer streeën.

Bei 200°C eng Véierel Stonn an de Schäffche stellen.

Mielkniddele mat Speck an Äppelkompott

► VG-Mielkniddele mat Äppelkompott

Mir brauchen doriwwer eraus:

4 Tranche more Speck, vun 2 bis 3 mm Déckt

Uluecht:

De Speck a schmuel Sträife schneiden a ubroden, bis e knuspereg ass.

Beim Zerwéieren iwwert d'Kniddele ginn.

Tuyau: D'Josiane bréit och d'Kniddelen an der Pan.

Paangecher

► 101 Paangecher

Mir brauche fir eng Portioun :

70 g Miel (= 3 gutt gefüllten IL)
 1 Ee
 1 dl Mëllech
 1 TL Ueleg
 1 Pouz Salz

allgemeng:

1 kg Miel
 12 Eeër
 1 l Mëllech
 Ueleg
 Salz

Fréijoerspaangecher mat Réikaschtzalot an Nëss

Mir brauchen den Deeg (fir 4 Leit):

140 g Miel
2 Eeër
15 cl Mëllech
5 cl Waasser
1 Pouz Salz
1 IL Ueleg

Fir d'Zooss:

1 grouss Ënn
1 IL Sesamkären
3 IL Ueleg an 2 IL Sesamueleg
1 TL Esseg
E bësselchen Aceito Balsamico
3 IL Ram (oder Mayonnaise)
1 Päckelchen déck Nëss
Salz a Pfeffer

Virbereedung vum Deeg:

Alles mëschen an eng Stonn stoe loossen

Uluecht:

Sesamkäre réischteren.

Mëllech a Waasser mam Miel mëschen. Eeër a Salz dobäi ginn. Deen Deeg eng Stonn roue loossen.

D'Geméis botzen, wäschen an dréchnen. Reng schneiden oder raaspelen.

D'Ënn reng schneiden a mat Ueleg, Sesamueleg, Aceito Balsamico a Ram gutt mëschen an zu enger Zooss veraarbechten. Mat Salz a Pfeffer ofschmaachen.

Déi Zooss mat de Sesamkären iwwert d'Geméis ginn an zu enger Fëllung vermëschen.

Den Ueleg mat dem Deeg vermëschen a Paangecher baken.

D'Fëllung drop leeën, als Rull oder Tiitchen opwéckelen, a mat e puer Nëss zerwéieren.

Mir brauche fir d'Fëllung:

¼ roude Kabes
2 Muerten
½ chineesesche Kabes
100 g frësch Sojabounen

Fir d'Dekoratioun:

1 Pak déck Nëss

Pizza

Pizza Dräi Käch

Deeg fir 1 Blech (3 bis 4 Leit):

21 g frësch Hief
1 Pouz Zocker
125 mL wotlecht Waasser
300 g Miel
1 TL Salz
140 mL Taass Olivenueleg

Tomatenzooss:

4 Tomaten



Oregano (, Majoran, Rosmarin, Basilikum)

1 Ënn

1 Zéif Knuewelek

Salz a Peffer

Belag:

5 Tranchë Salami

100 g gekachten Ham

1 Ënn

1 Bécks Kaperen

8-10 Oliven

3 Eeër

Salz, frësch gemuelene Peffer

150 g Mozzarella



Uluecht:

Tomate mat de Gewierzer bei klenger Hëtzt (2 bis 3 Stonnen) kachen, bis bal keng Flëssegheet méi dran ass.

D'Hief am wotleche Waasser opléisen.



Miel, Waasser mat der Hief, Ueleg, Zocker a Salz an enger Schossel verréieren.

Den Deeg eng hallef Stonn am Waarme goen loossen.

De Mozzarella an d'Ënn a Tranchë schneiden.

Den Deeg um Bakpabeier ausdrécken (oder rullen).

Eventuell den Deeg nach eng Kéier eng Véierel Stonn am Waarme roue loossen.

De Schäffchen op maximal Temperatur (250°C, Pizzafunktioun  oder Ëmloft ) erwiermen.

Als éischt Tomatenzooss um Deeg verdeelen. Dann all Saache verdeelen.

D'Eeër drop klappen an de Mozzarella verdeelen. Liicht salzen an pefferen.

Am ergewiermte Schäffchen ongeféier eng Véierel Stonn baken.

Fotoe vum 6.August 2011. A wien wor wuel den 3. Kach?

Pizza Kaweechelchen

Deeg fir 1 Blech (4 Leit):

30 g Hief

1 Pouz Zocker

1 ¼ (250 mL) Tase wotlecht Waasser

300 g Miel

1 TL Salz

¾ (150 mL) Taass Olivenueleg

Belag:

4-5 Tomaten

200 g Krevetten

1 Mozzarella

20-25 Oliven

Salz, frësch gemuelene Peffer



Rezept fir den Deeg aus vun zirka 1980 beim „Kaweechelchen“, dem Danielle an aneren, Fotoe vum 6.August 2022.

Pizza Thomas

Deeg fir 2 Blech (6 Leit):

925 g Miel
500 g Waasser
25 g Olivenueleg
42 g fräsch Hief
1 IL Zocker
1 IL Salz

Belag:

½ Kartong püréiert Tomaten
1 grous Aubergine
Ham
½ Glas Artichauten
½ Glas Oliven
1 Ananas
2 Mozzarella
Oregano, Salz, fräsch gemuelene Pfeffer

Uluecht:

Am Virfeld

D'Hief am wotleche Waasser opléisen.

D'Miel mam Zocker a Salz vun Hand an enger Schossel verméschen.

Mam Mixer den Ueleg an'd Waasser mat der Hief mam Rescht verméschen.

An eng Schossel mat loftdichtem Deckel fëllen a ½ bis eng Stonn am waarme stoe loossen.

Duerno op mannst eng Nuecht an de Frigider stellen.

Den Deeg hält sech 3 Deeg am Frigider.

Kachen

Den Deeg op ongeféier 4 Stonne virum verschaffen aus dem Frigider huelen, an 2 Hallschenten deelen, dorausser 2 Bulle formen a zougedeckt stoe loossen.

D'Aubergine a Tranche schneiden a mat wéineg Ueleg ubroden.

D'Ananas kleng schneiden. D'Ham a kleng Stécker schneiden an d'Artichaute véierelen. De Mozzarella an Tranchë schneiden.

Déi püréiert Tomate mam Oregano, Salz a Pfeffer wierzen.

Den Uewen op mannst op 250°C opwiermen.

2 Blecher deck mat Miel pudderen.

Den Deeg vun Hand auseneen zéie respektiv mat der Hand drécken. De Bord ongeféier 2 cm no banne klappen.

D'Tomatenzooss drop verdeelen a mat den Auberginnentranchë beleeën.

Déi aner Saachen drop verdeelen, déi Tranchë Mozzarella zulescht, mat fräsch gemuelene Pfeffer wierzen an dann am Schäffche baken.

Déi Pizza mam Thomas am Juli 2022 zu Hyères gemaach.

Quiche

Quiche St Marie 96

Mir brauchen:

Bliederdeeg
 0,2 l Ram
 150 g gerappten Kéis
 1 Ee
 1 Enn
 Moren Speck
 Brokkoli, Poretten, Courgetten
 Eventuell Muerten
 Salz, Peffer, Muskot




Uuecht:

Ram, gerappte Kéis an d'Ee als Zooss klappen.

Brokkoli an eventuell Muerten am Salzwaasser kache respektiv am Waasserdamp dämpfen. Eventuell Mikrowell ca. 6 Min.

Moren Speck mat der Ënn ubroden, duerno d'Poretten an'd Pan ginn an zum Schluss d'Courgetten.

Schäffchen op Pizzafunktioun (oder Ëmloft ) bei 200°C.

Quiche Lorraine

Mir brauchen:

Fir den Deeg:
 250 g gesifte Miel
 125 g Margarine
 ½ TL Salz
 5 EL Waasser
 3 Eeër
 3 dl Mëllech
 75 g gerappte Kéis
 ½ TL Salz a Gewierzer
 Moren Speck oder Saumon

Virbereedung vum Deeg:

Miel a Margarine tèschent den Hänn zu enger schmullänlecher Mass veraarbechten.

Salz a Waasser dobäi ginn an zu enger Klatz verschaffen.

½ bis 2 Stonnen zougedeckt kal stoe loosse.

Uuecht:

More Speck an der Pan ubroden.

Schäffchen op Pizzafunktioun ) bei 200°C ca. 20 Minutten.