

Chinesech Fondue

Gehacktes: Bliederdeeg-Poschen
 Chili con carne à la Axel
 Gefüllten Hokkaido
 Gefüllte Courgette
 Gefüllte Paprika
 Gehacktes mat Tomat an Schofskéis op Bliederdeeg
 Tierkesch Bouletten

Grillen: Gegrillte Schwéngsmignon
 Gegrillte Schwéngsmignon à la Val
 Kanéngchen
 Kleng Kotlette vum Schwäin
 Poulet-Geméis-Spiisser
 Spiissbrot (Idar-Obersteiner Spießbraten)
 Steak vum Schwain

Ham: Chicon mat Kéiszooss
 Spargele mat Ham

Int: Magret de canard
 Confit de canard

Poulet: Coq au Vin (Burgunder Hähnchen)
 Gefüllte Poulet aus dem Schäffchen
 Poulet-Champignon fir de Camping
 Poulet-Geméis-Spiisser (☛ Grillen)
 Pouletsstrepelen
 Vol au vent
 Whisky-Poulet



Rëndfleesch: Pfeffersteak
 Rumsteak façon Tournedos
 Saltimbocca à la romana
 Tournedos (à la barde)

Schnuddelhong: Pilon
 Saltimbocca

Schwengefleesch: Judd mat Gardebounen
 Medaillon mat gebotschenen Gromperen
 Saltimbocca à la romana
 Schwéngsmignon am Bliederdeeg
 Schwéngsmignon mat Gorgonzola
 Tomaten-Mozzarella-Filet-Gratin

Strauß-Steak mit Apfel

Wëld: Hirschragout, agebeezt
 Wëllschwäinragout

Informatiounen:
 Wëldspezialitéiten



Chinesesch Fondue

Mir brauche:

3 L Geméisbitt
 Pro Persoun zirka 250 g
 Fleesch vum
 - Rand
 - Kallef
 - Schwäin
 - Hunn an/oder
 - Schnuddelhung
 Eventuell Scampien
 Brokkoli
 Choufleur
 Wuerzelen
 Porett
 Wäisse Kéis mat Kraider ▶ ZC-Zoossen a Crèmen
 Verschidden Zoossen ▶ ZC-Zoossen a Crèmen
 Baguette
 Chinesesch Nuddelen
 Salz a Pfeffer



Mir brauchen ausserdeem:

1 Wok (oder anert Fonduedëppen).
 Kleng Kierwercher fir d'lessen aus der Britt ze fëschen.

Preparatioun:

D'Fleesch vum Metzler an dënn Scheiwe schneide loossen. Déi dann a Stécker schneiden an oprullen.
 Eventuell d'Fleesch (vum Hunn oder Schnuddelhung) a längelzeg Stécker schneiden.
 Brokkoli a Choufleur a kleng Stécker rappen/schneiden.
 Wuerzelen a Streife schneiden.
 De Still vun der Porett an Tranche schneiden.
 D'Geméisbitt erwiermen.

Gehacktes:

Bliederdeeg-Poschen

Fir 3 Teller:

1 Pak Bliederdeeg
 1 Ee
 1 roude Paprika
 1 Ënn
 2 Knuewelekszéiwen
 100 g Gehacktes oder 3 Tranchen Ham
 50 g gerappte schwäizer Kéis
 Estragon a Péiterséileg
 Cayennepfeffer, Pfeffer a Salz



Uluecht:

D'Paprika, d'Enn an d'Knuewelekszéiwe kleng schnëppelen.
 D'Ham a kleng Stécker schneiden.
 D'Eegiel an d'Eewäiss trennen.
 Mam Gehacktes oder der Ham an dem Kéis vermëschen.
 D'Hallschent vum Eegiel drënner mëschen.
 Häerzhaft mat Salz, Pfeffer a Cayennepeffer ofschmaachen.
 Aus dem Bliederdeeg mat enger Virriichtung ëmmer eng ronn Scheif ausschneiden, an'd Virriichtung leeën, op de Bord Eewäiss pënselen, Mëschung dra fëllen, zou klappen an Eegiel drop pënselen.
 De Schäffchen op 160°C vir hëtzen.
 Zirka 40 Minutte baken.

Eege Kreatioun, am Januar 2022 zu Hyères déi 1. Kéier probéiert.

Chili con carne à la Axel

Mir brauchen (fir ca. 4 Leit):

1 Baguette
 1 Pond Rëndsgehacktes
 4 mëttelgrouss Ënnen
 2 kleng Béchse geschielten Tomaten
 1 Béchs Tomatekonzentrat
 Ketchup
 1 Glas Chilli-Polver
 2 kleng Béchse wäiss Bounen an Tomatenz
 1 Zoppeläffel Bouillon
 1 Taass Ueleg
 Tabasco oder gedréchent schaarf Paprikaen
 4 Knuewelekszéiwen
 Majoran, Thymian
 Keen Salz



Uluecht:

Knuewelek kleng haen a salzen.
 Ënne wierfelen.
 Ueleg am Dëppe waarm maachen an'd Gehacktes ubroden.
 Wann d'Fleesch grimmeleg gëtt an ufänkt brong ze ginn, d'Ënnen dobäi ginn.
 Kuerz duerno de Knuewelek. Mat Bouillon wierzen.
 Déi geschielten Tomaten dobäi ginn, ëmmer réieren.
 Majoran an Thymian ënner réieren, vill Ketchup an Tomatekonzentrat. Boune mat eran, mam Tabasco wierzen. D'Flëssegkeet verkache loossen.

Gefüllte Courgette

Mir brauchen: (fir ca 4 Leit)

1 Courgette
 ½ Ënn
 300 g Gehacktes (hallef/hallef)
 1 ale Bréitchen
 ½ Enn
 1 Ee
 ½ IL lëtzebuerger Moschter
 Salz, wäisse Pfeffer
 Olivenueleg



Uluecht:

De Bréitche vum Virdag aweechen.

D'Ënn kleng schneiden.

D'Courgette an zwou Halschente schneiden an d'Kären eraus krazen.

Eng féierfest Schossel uelegen an d'Stécker Courgette dra leeën.

Gehacktes, Bréitchen, Enn, Ee, Moschter, Salz a Pfeffer gutt vermëschen an déi hallef Courgetten domat fëllen.

Zirka 45 Minutten am Schäffche bei 180°C baken.

Gefüllten Hokkaido

Mir brauchen: (fir ca 6 Leit)

1 Hokkaido (ca. 600 bis 700 g)
 Botter
 2 Ënnen oder 1 Porrett
 200 g Gehacktes oder moere Speck
 1 Tomat an 1 IL Tomatemuech oder 1 Bécks tomates pelées
 2 Zéiwe Knuewelek
 150 g gerappten Emmentaler oder 100 g Feta
 100 g Rahm
 Salz, frësch gemuelene Pfeffer

Uluecht:

Vum Hokkaido den Deckel erof schneiden an d'Kären eraushuelen.

D'Fruuchtfleesch eraus krazen, d'Schuel ca. een Zentimeter déck stoe loossen.

D'Ënnen oder d'Porrett an de Knuewelek reng schneiden.

Alles bis op de Kéis vermëschen, härerhaft wierzen an dann an den Hokkaido fëllen. De Kéis driwwer verdeelen.

Deen gefüllte Kalbass an de Schäffche stellen an eng dräivéierel Stonn bei zirka 180°C baken.

Gefüllte Paprika op Räis

Mir brauchen: (fir 3 bis 4 Leit)

350 g Gehacktes (hallef/hallef)

3 Paprikaen (rout oder giel)

1 ale Bréitchen

½ Enn

1 Ee

¼ IL Dijon-Moschter

Salz, frësch gemuelene Pfeffer

1 TL Oregano

½ TL Paprika

¼ TL Curry

½ Taass Räis

1 Taass Vollkäräräis

1 grouss Tomat

400 ml Geméisbitt



Doriwwer eraus:

2 Pyrex-Schosselen

Gromperenpickert

Uluecht:

De Bréitchen vum Virdag aweechen.

D'Paprikaen wäschen, an der Haldschent duerchschneden an dat Bannescht eraus huelen. Mam Gromperenpickert de Paprika lächeren.

D'Enn ganz reng schneiden.

Gehacktes, Bréitchen, Enn, Ee, Moschter, Salz, Pfeffer, Oregano, Paprika a Curry gutt vermëschen an a déi hallef Paprikaen fëllen.

D'Tomat réng wierfelen an mam Räis vermëschen. An de Schossele verdeelen a mat Geméisbitt opfëllen.

Déi gefüllte Paprikahalschenten op de Räis leeën an ca. 45 Minutte am Schäftgen bei 180°C baken. Eventuell en Deckel benotze fir dat d'Paprikaen net schwaarz ginn.

Bei Besoin Geméisbitt noschëdden.

Gehacktes mat Tomat an Schofskéis op Bliederdeeg

Mir brauchen:

250 g Bliederdeeg

grouss Ënn

1 Knuewelekszéif

250 g Gehacktes

Zirka 150 mL passéiert Tomaten
oder 2 IL Tomatekonzentrat

150 g Tomaten

150 g Schofskéis (Feta o.a.)

1 Ee

100 g Ram

2 IL Panéiermiel

Olivenueleg

1 Zweig Rosmarin oder 1 IL gedréchente Rosmarin

Paprika, Salz a frësch gemuelene Pfeffer



Uluecht:

D'Enn an de Knuewelek kleng schneiden.

D'Gehacktes a méiglechst wéineg Olivenueleg ubroden.

D'Enn an de Knuewelek dobäi ginn.

Dann déi passéiert Tomaten oder den Tomatekonzentrat dobäi ginn a wierzen.

Alles ofkille loossen.

D'Tomaten a Scheiwe schneiden.

De Kéis zergrimmelen.

D'Ee an d'Ram verréieren a mat Salz a Pfeffer wierzen.

De Bliederdeeg aus dem Frigo huelen a 5 Minutte roue loossen.

Vum Deeg an enger Form e Bord vun zirka 4 Zentimeter drécken oder um Bakpabeier e Bord leeën.

Et Panéiermiel op den Deeg verdeelen, duerno d'Gehacktes (méiglechst ouni Flëssegkeet) drop ginn an d'Ram mam Ee driwwer schëdden.

D'Tomatetranchë drop leeën an de Kéis doriwwer verdeelen.

Zirka 30 bis 35 Minutte bei 180°C Ëmloft am Schäffche baken.

Foto vum 9 Juli 2020

Tierkesch Bouletten

Mir brauchen: (fir 4 Leit)

250 g Gehacktes (hallef/hallef)

100 g Räis

Korinten

1 Ee

Salz a Pfeffer

Uluecht:

De Räis mat de Korinten kachen. Ofkille loossen.

Gehacktes mam Räis an engem Ee mat Salz a Pfeffer wierzen a vermëschen.

Zu Bouletten formen a broden.

Rezept no eegenen Iddien, am Juli 1985 an der Tierkei beim Metin giess.



Grillen:

Gegrillte Schwéngsmignon

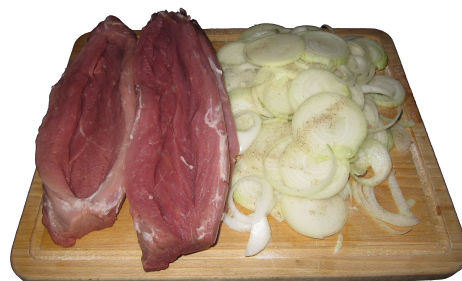
Fir 1 bis 2 Leit:

1 Mignon de porc

1 Enn

Salz a Pfeffer aus der Millen

Olivenuelech



Virbereedung:

Ullecht:



Gegrillte Schwengsmignon à la Val

Fir 2 Leit:

- 1 Mignon de porc
- 1 kleng gehackten Enn
- Thymian an Herbes de Provence
- Salz a Pfeffer
- Aceito Balsamico
- Olivenuelech
- Lorberblatt
- 1 Nölschekapp
- Chillipolver oder kleng Stecker
- Pefferkären, graff muelen (mat Pistill an Mörser)

Virbereedung:

- Eng Marinade machen.
- D'Fleesch an Portiounen vun ca. 10 cm schnaiden.
- Ca. 2 Däg marineieren.

Ullecht:

- D'Fleesch mat Kichenpabeier ofmachen an grillen.

Kanéngchen

Mir brauchen (fir zirka 2 Leit):

- 4 kleng Hamen
- Olivenueleg
- Estragon
- Thymian, eventuell gedréchent
- 2 Knuewelekszéiwen
- Salz a wäisse Pfeffer



Virbereedung:

Eng Marinade maachen.

D'Fleesch mam Knuewelek areiwen a wierzen.

En hallwe bis een Dag mat de Kraider am Ueleg marinéieren.

Uluecht:

Zirka 15 bis 20 Minutte vun all Sait net ze waarm grillen.

Zerwéier-Propos:

Aioli a eng Tranche gutt Bauerebrout schmaache wonnerbar dobäi.

Rezept an Erënnerungen un'd Millen an der Géigend vun Ampuriabrava (80er Joeren), Foto vum Juli 2015.

Kleng Kotlette vum Schwäin

Mir brauchen (fir zirka 4 Leit):

„Côte de porc“ (1 kg)

1 Enn

Salz a Pfeffer

Marinade fir ze Grillen ► 13-ZC-Zoossen
a Crèmen

Rezept no eegenen Iddien, Foto vum Juli 2015.



Poulet-Geméis-Spiisser

Mir brauche (fir zirka 5 Spiisser/3 Leit):

3 Héngerbroschtfilete (ca. 550 g)

1 Knuewelekszéif

4 IL Olivenueleg

Curry

1 Zucchini

1 Paprika

3 kleng Ënnen

Jus vun ½ Zitroun

150 g moere Speck

Salz a Pfeffer



Als Bäilag: ► Paprika-Zooss 13-ZC-Zoossen a Crèmen

Uluecht:

D'Filete wäschen, ofdrénchen an a Stécker schneiden.

De Knuewelek auspressen a mat dem Olivenueleg an dem Curry verméschen. D'Fleesch doranner 1 Stonn marinéieren.

D'Zucchini an'd Paprika botzen an a Stécker schneiden.

D'Schuel vun den Ënnen ewech maachen an d'Ënnen an 6 Stécker schneiden.

D'Stécker Fleesch mat enger halwer Tranche Speck ëmwéckelen.

Stécker Fleesch a Geméis ofwiesselnd opspiessen a wierzen.

Grillen oder an der Pan 8-10 Minutte broden. Dobäi mat der Marinade areiwen.

Spiissbrot

(Idar-Obersteiner Spießbraten)

Fir 3 - 4 Leit:

1 Carré de porc (ca. 800 g)

2 grouss Ënnen

Salz an rengen Pfeffer

Virbereedongszäit: Virdag ca. 1/2 h

Uluecht:

Fleesch wäschen, mat Kichepapeier dréchnen.

Haart Stecker (Fluess) a Fett ofschneiden. Esou

opschneiden dat eng rechteckeg Fläch entsteet.

Kräfteg salzen a pefferen.

D'Ënnen a Tranchë schneiden oder rappen an en Deel kleng schneiden.

Déi reng Ënnen op'd Fleesch leeën an d'Fleesch oprullen.

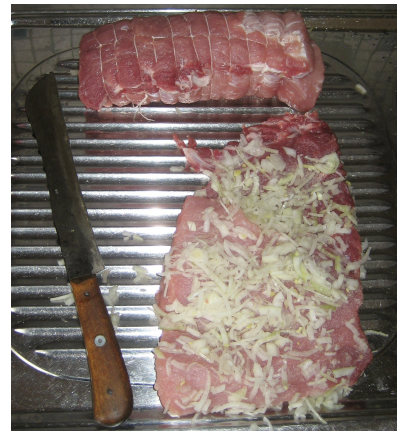
Mat Schnouer verpacken, heiansdo zur Sécherheet (wann d'Schnouer verbrennt) e Knuet machen. (D'Wutzen zum Schluss).

Den gewéckelte Brot gudd salzen an pefferen. Duerno een Dag tèschent de Räscht Ënnen leeën.

Ca. 30 Minutte bei Hëtzt vun zwou Säite grillen. Dréien net vergiessen!

D'Ënnen mat e bësselche Margarine (oder Botter) an enger Pan (ca. 5-10 Minutte) um Grill erhëtzen.

Dat gegrilltent Fleesch schmaacht och kal gutt.



Steak vum Schwäi

Fir 3 - 4 Leit:

1 Carré de porc (ca. 800 g)

2 grouss Ënne

Salz a Pfeffer

Gemuelene Pfeffer

Virbereedongszäit: e puer Stonne virdru ca. 1/4

Uluecht:

D'Ënnen a Tranchë schneiden

Fleesch a ca. 2 cm déck Tranchë schneiden.

Salzen a pefferen, ronderëm mam graffe Pfeffer

D'Fleesch tèschent d'Ënne leeën.



Ham

Chicon mat Kéiszooss

Pro Persoun:

2 Chicon

2 Tomaten

½ Ënn

1 Zéif Knuewelek

100 mL Ram



50 g Schwäizer Kéis
2 Tranchë gekachten Ham
Rapsueleg
Salz a Pfeffer
125 g Bandnuddelen (Tagliatelle oder Fettuccine)

Uluecht:

Chiconen, Ënn, Knuewelek, Tomaten a Kéis kleng schneiden.
D'Ham a kleng Stécker rappen oder schneiden.
D'Bandnuddele kachen.
An enger Kasseroll de Chicon am Rapsueleg ubroden.
No e puer Minutten d'Ënn an de Knuewelek dobäi ginn.
Dann d'Tomaten dobäi ginn an e puer Minute goe loossen.
D'Ram an de Kéis dobäi ginn an.
Wann de Kéis bal geschmolt ass, d'Ham drënner mëschen.
Mat de Nuddele mëschen an zerwéieren.

Eege Kreatioun, Ënn Dezember 2021 zu Hyères déi 1. Kéier gekacht

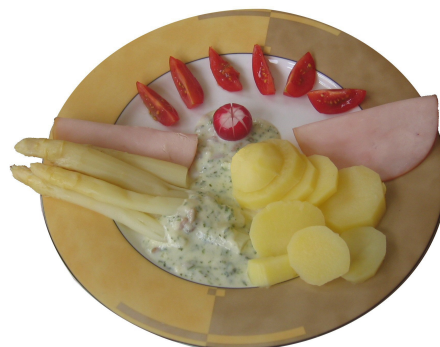
Spargele mat Ham

Mir brauchen:

Salzwaasser
Zitroun

Uluecht:

15 bis 20 Minute kachen.



Int:

Magret de canard (mat Bierenjus)

Mir brauchen: (fir 4 Leit)

2 Stécker Magret de canard (Intebroscht) (zirka 350 g)
10 cL Bierenjus (Hielenner,
Molbier, Hambier oder Päerdsbier)
3 cL Pineau des Charentes (séissen Apperowäi
mat engem gewëssene Goût un Saier)
5 cL Héngerfong oder ¼ Küb
1 Pouz Zocker, Pfeffer an Ingwer
30 g Botter

Uluecht:

Déi Sait vum Fleesch mam Fett aschneiden.
D'Fleesch mat der Fettsait an der Pan broden.
Dréien an ubroden. D'Fleesch muss duerch a duerch rosa bléiwen.
Am Sëlwerpabeier waarm roue loossen.
D'Fett ofschneiden a zum Brode vu Grompere versuergen.
D'Pan mam Wäi läschen.
De Jus an de Fong dobäi ginn.



Pefferen an no Bedarf zéckeren.

Mam Botter zu enger Zooss vermëschen.

D'Fleesch an Tranche schneiden an Zooss driwwer ginn.

Foto mat Kalbass-Soufflé, gegrilltem Polenta-Stécker a Champignon-Courgette-Geméis, vum Oktober 2024.

Confit de canard:

Mir brauchen: (fir ca 4 Leit)

1 Béchs Confit de canard (1 kg, 4 bis 5 Hämmercher)

Eng Dose deck Gromperen

100 bis 150 g agefrueren (oder en Dag éischter blanchéiert, frësch) Boune pro Persoun

Moere Speck

Uluecht:

D'Grompere schielen a kleng wierfelen.

D'Fett e bësselche vum Intefleesch krazen a versuergen. D'Hämmercher an enger feierfester, gliesener Schossel am Schäffche lues wiermen (Ëmloft 120°C, op mannst eng hallef Stonn).

D'Fett een- oder zweemol rofschëdden, fir dat se krupseg ginn.

An der Tëschenzäit déi réi Grompere wierfelen a mat e bësselche Fett vun der Int ubroden (½ bis ¾ Stonn). Salzen, pefferen a mat Péiterséileg wierzen.

Agefruere Bounen a kachend Salzwaasser geheien oder am Dëppe mat Waasserdamp eng hallef Stonn zéie loossen.

De moere Speck em d'Boune wéckelen an an der Pan (10 Minutte) ubroden.



Poulet:

Coq au Vin (Burgunder Hähnchen)

Mir brauchen (fir ca. 4 Leit):

zirka 1 Poulet oder 6-8 Hämmercher

Salz a Pfeffer

1 Lëffel Better oder Uelech

7 12 jonk Önnen

100 g durchwuesenen Räucherspeck

250 g Champignoen

1/2 Wainglas Cognac

1 EL Miel

½ l franseichen Rouden (Burgunder)

1 TL Zocker

je 1 TL Rosmarin an Thymian, 1 Lorbeerblaat, 2 Knueweleckszeiwen, 1 Bond Kraider, Muskat

Dekoratioun:

Toastbrout, mam Messer Härzformen erausschnaiden, am Uelech reichten an ronderem den Poulet leen.



Uluecht:

Önnen schielen, Speck kleng schnaiden an Champignoen botzen.
Knueweleck zerdrücken.

Den Poulet kuerz ofwäschen, mat Kichenpabeier dröschnen, mat engem scharfen Messer an 4 schnaiden. Hämmercher an zwee schnaiden. Kräfteg salzen an pefferen.

Speckstraifen an geschielten Önnen an warmem Uelech oder Better gud ubroden an dann eraushuelen.

D'Stecker Poulet an'd Pan leen an vun denen zwou Saiten lues knuespereich ubroden. (3er Plackop 6, ca.10- 15 Min (no ca. 30 Min duerch))

D'Hott ausmachen! Mam Cognac flambeieren.

D'Fleesch eraushuelen, den Speck an d'Önnen an d'Pan leen, mat Miel bestreen. 1 Min. schwessen lossen. Mam Wäin ofläschen.

D'Fleesch nees dobai gin. Gewierzer, zerdrückten Knuewelek an dei gebotzen Champignoen dobai gin. Zougedeckt 40 Min bis 1 Stonn goe lossen.

D'Lorbeerblat eraus huelen. Kraider dobai gin, mat Muskat wierzen.

Gefüllte Poulet aus dem Schäftgen

Mir brauchen fir ca. 4 Leit:

1 Poulet (1400g)
200 g Gehacktes an 100 g Filet Américain
2 frësch Champinionen evtl. 1 kleng Bécks
Champinionen
1 Enn an 1 Knueweleckszeif
1 Scheif dréchent Brout
1 Ee
Péiterséileg, Salz a Pfeffer
Evtl. Basilikum oder Salbei, Pinienkären



Doriwwer eraus:

Evtl. Fuedem an Zwir
Grill a Bakblech fir drënner
Salzwasser an Pënsel

Uluecht: (ca. 30 Min plus 1h 40 Min Baken)

D'Enn an d'Knueweleckszeif hacken.

Evtl. Champinionen reng schneiden.

D'Brout ufiischten a mat dem Ee, Péiterséileg, Salz a Pfeffer vermëschen.

De Poulet mat Salz a Pfeffer wierzen an d'Farce afëllen. Evtl. zoubitzen.

Kräfteg mat Salz a Pfeffer wierzen.

Basilikum oder Salbei an d'Pinienkären ënnert d'Haut drécken.

An de Schäftgen stellen a ca. 40 Min op 180°C Ëmloft stellen, dann nach ca.

1 Stonn bei 180°C op Infrabratnen baken. Evtl. déi läscht hallef Stonn e puer mol mat Salzwaasser areiwen, fir dat e méi knusprech gëtt.

Poulet-Champignon fir de Camping

Mir brauchen:

- 1 kg Räis
- 1 kg Pouletsfleisch (z.B. gegrillten Poulet)
- 1 Béks Ananas
- 1 Béks ganzer Champinien
- ½ l Rahm
- ½ l Wäisse Wäi
- Salz a Pfeffer

Uuecht:

Alles kleng schneiden an am Wäi kachen.
Zum Schluss d'Rahm dobäi ginn an ofschmaachen.

Pouletsstrepelen

Mir brauchen:

- 1 kg Pouletsstrepelen
- Olivenuelleg
- Salz a Pfeffer

Uuecht:

D'Fleesch wierzen a mat e
bësselchen Uelleg an der Pan
vun all Säit knuspreg broden



Vol au vent

Mir brauchen fir ca. 15 Leit:

- 5 Pouleten (ca. 6 kg)
- 5 Ennen
- 1500 g Zoppenkraut (Lauch, Zellerie,
Wuerzelen, Méisschen)
- 5 Lorbeerblieder
- 5 Kuben (Hëngerbouillon)
- 3 Bëksen Champignien
- Salz, ganz Pefferkären

Fir d'Zooss:

- 250 g Margarine
- Miel (ca. 300 bis 400 g)
- Ca. 1,5 l Britt
- Ca. 0.2 l Mëllech/ Rahm
- Jus vun 1 säfteger Zitroun an/oder wäisse Wain
- Salz an Pfeffer
- 2-3 Glieser Champignien

Doriwwer eraus:

- 2 grouss Dëppen (ca. 8 bis 10 l)



Uluecht:

D'Ënnen an an Halschente schneiden.

Alles (ausser de Pouleten) mat ca. 8 l Waasser opkachen.

An dat spruddeleg Waasser d'Poulete leeën, kuerz opkachen an da liicht kache loossen. (ca. 1 an ¼ bis 1 an ½ Stonn)

D'Britt siften, déi kal Pouleten zerschnëppelen.

Fir d'Zooss d'Margarine schmélzen an d'Miel doranner uschweessen. Net ze däischter gi loosse wëll et gëtt eng hell Zooss.

D'Britt no an no dobäi ginn.

Wierzen a mat der Mëllech / dem Rahm an dem Zitrounejus / wäisse Wäin ofschmaachen.

Zum Schluss d'Fleesch an d'Champignonen dobäi ginn an nach eng Kéier ofschmaachen an eventuell nowierzen.

Whisky-Poulet

Mir brauchen:

Stécker Poulet

Whisky

Ënnen

Botter

Champignonen

Ram

Räis

Wëlle Räis

Zalot

Salz a Pfeffer

Uluecht:

D'Stécker Poulet an e méiglechst klengt Dëppe leeën, mat Whisky zirka 24 Stonne marinéieren. D'Dëppe heiansdo ëmdréinen.

D'Stécker Poulet am Botter broden.

Déi zwou Zorte Räis kachen, dee wëllen éischer an'd Waasser ginn.

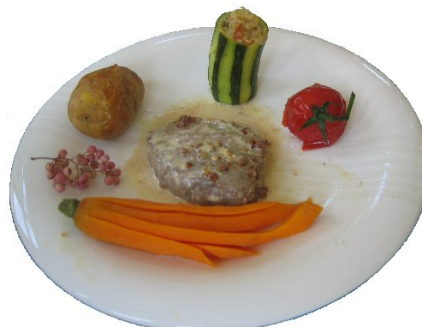
Salz, Pfeffer, Botter aus der Pan mat den Ënnen, Champignonen, Whisky a Ram zu enger Zooss veraarbechten,

Alles mat enger gudder Zalot zerwéieren.

Nach e Rezept vu Studentenzäiten

Rëndfleesch:

Pfeffersteak



Rumsteak façon tournedos

Mir brauchen:

Ram
Miel
Pfifferlingen
Pefferkären
Avocado
Krevetten
Mandelen
Zitrounejus
Chilli
Salz a Peffer
Nuddelen



Uuecht:

D'Mandele schielen.

D'Avocado mat der Forschett drätschen a mat e bësselchen Zitrounejus, Salz, Peffer an e bësselche Chilli mëschen an ofschmaachen.

D'Krevette an 2 oder 3 Stécker schneiden.

D'Mandele kléng haen.

Alles vermëschen.

D'Nuddele kachen.

D'Fleesch salzen, pefferen a mat de Pfifferlinge broden.

Waarm stellen.

E bësselche Miel am Ueleg a Jus uschweessen. Mat der Ram eng Zooss maachen. D'Pefferkären dobäi ginn.

D'Fleesch mat der Zooss, der Avocado crème an de Nuddelen zerwéieren.

Eege Kreatioun, Foto vum 31.Dezember 2022 zu Hyères

Saltimbocca à la romana

Mir brauchen (fir ca. 4 Leit):

8 Kallefsschnitzelen vun 100g
8 Tranchë jambon de parme
16 Salbei-Blieder
2 dl wäisse Wäin (oder Marsella)
Olivenuelg



Uuecht:

D'Schnitzele platt klappen, salzen an pefferen.

Den Schäftgen virwiermen (waarm Loft, 180°C).



Mat klengen Helzercher d'Ham an d'Salbeiblieder um Fleesch fixéieren.

Am Oliveuelg kuerz (ca. 1 Minutt) vun all Säit ubroden an dann an de virgewiermtene Schäftgen leeën.

De Wäin an'd Pan ginn a kuerz opkachen. D'Fleesch nach eng Kéier kuerz an'd Zooss ginn.

Servéier-propose:

Mat ► konkasséierten Tomaten a ► gratinéierten Gnocchien.

Tournedos (à la barde)

Fir 2 Leit:

2 Tournedos avec Barde
Gemuelene Pfeffer
Rout Pefferkären
Eng Pouz Miel
Salz
Olivenueleg
Schmant (Ram)



Uluecht:

D Fleesch salzen an am gemuelene Pfeffer dréien.
De Schäffchen op 180°C virwieren.
D Fleesch am Olivenueleg an der Pan vun all Säit zirka 5 Minutten ubroden.
D'Stecker Fleesch an de Schaftgen leeën.
De Schmant mat de Pefferkären an'd Pan ginn a Miel driwwer streeën.
D'Zooss verréieren a liicht salzen.
D'Fleesch op'd Tellere leeën a mat der Zooss an anere Bällagen dekoréieren.

Foto vum Mee 2015

Schnuddelhong:

Schnuddelhong-Pilonen

Mir brauche fir 5 Leit:

5 Pilonen (vun zirka 500 g)
1 grouss Ënn
3 Lorbeerblieder
2 IL schwaarz Pefferkären
Salz, Pfeffer, Paprika, Rosmarin
1 Glas Waasser
Olivenueleg



Uluecht:

D'Ënn a Tranchë schneiden.
Den Ueleg op de Bakblech ginn.
D'Pilonen op de Blech leeën a vun all Säit wierzen. D'Ennetranchë drop leeën. D'Lorbeerblieder an d'Pefferkären um Blech verdeelen.
Am Schäffche bei 180° Ëmloft ongeféier 1 Stonn an eng Véierel bis 1 an eng hallef Stonne broden. No enger hallwer Stonn d'Pilonen dréien.
Déi fäerdeg Pilonen aus dem Schäffchen huelen.
E Glas Waasser iwwert de Blech schëdden an zéie loossen. Dorausser kann e Bouillon/Fond fir eng Zooss oder eng Britzopp gemaach ginn.

Schnuddelhong-Saltimbocca-Rull

Mir brauchen fir 4 Leit:

4 Zalfei-Äscht
 4 Schnuddelhong-Schnitzel (zirka 150 g)
 Salz, Pfeffer
 4 TL Pesto
 4 Scheiwe Parmaham
 4 gedréchent Tomaten am Uelech
 3 IL Uelech
 3 IL Balsamicoesseg
 250 mL Geméisbritt
 400 g Bandnuddelen
 2 TL Stäerkt („Steif“)

Doriwwer eraus:

Zännstëppeler

Uluecht:

De Zalfei ofwäschen an ofdrénen.
 D'Fleesch ofwäschen, ofdrénen a flach klappen. Mat Salz a Pfeffer wierzen.
 De Pesto drop verreiwien. Ham, Tomaten an e puer Salbeiblieder drop leeën.
 Oprullen a fixéieren (mat engem hëlzenen Zännstëppeler oder aneschtens).
 D'Rullen am Ueleg 5 Minutte broden.
 De Rescht Zalfei och kuerz broden, dann eraus huelen.
 Den Esseg mat der Britt bei d'Fleesch ginn, d'Pan zoudecken an zirka 25
 Minutten dämpfen.
 D'Nuddelen am Salzwaasser kachen.
 D'Rullen eraus huelen a waarm stellen.



Schwéngfleesch:

Judd mat Gaardebounen

Mir brauchen:

Gaardebounen (Saubounen)
 Kassler oder Judd
 Margarine
 Miel
 Bounekraitchen

Uluecht:

D'Fleesch eng hallef Stonn an e bësselche kachendem Waasser zéie
 loossen.
 E bësselche Margarine an engem Kachdëppen zergoe loossen an dann e
 bësselche Miel brong ubrenne loossen. Mat der Britt vum Fleesch an dem
 Bounekraitchen eng Zooss maachen.

E Rezept vu menger Mamm

Schwéngsmedaillon mat gebootschte Gromperen



Schwéngsmignon am Bliederdeeg

Fir 4 Leit:

- ca. 250 g Bliederdeeg
- 1 Mignon de porc vun 450 bis 600 g
- 2 grouss Tranchen Ham
- 100 bis 200 g Champignonen
- 1 klenggehackten Enn
- je 1 Löffel Marjolaine, Thymian a gehackte Péiterséileg
- Salz a Pfeffer
- 1 Löffel Brotfett
- 1 Ee, getrennt, dat Gielt mat engem Löffel Waasser opgeschloen



Evtl. eng Zooss:

- e bëssien Miel
- 200 ml Ram
- e Schotz Wäin

Als Bäilag:

- Bounen am Speck
- Grompere mat Sesam aus dem Schäffchen

Uluecht:

Beim Filet déi dënn Säit eropschloen a mat enger Kicheficelle zesumme bannen.
 Am gliddege Fett vun all Säit 10 Minutten ubroden, duerno d'Champignonen an d'Enn wierzen an ubroden.
 D'Zooss: Am Fett eng Grëtz Miel uschweessen, mat Wäi läschen a mat Ram a Gewierzer ofschmaachen.
 De Bliederdeeg op ca 24x25 cm ausrullen.
 D'Ham op den Deeg leeën, duerno d'Champignonen an d'Kraider. Zum Schluss de Mignon drop leeën, de Bord vum Deeg mam Eewäiss bepënselen, den Deeg iwwert d'Fleesch schloen a Borden zoudrécken.
 Mat dem Rescht Deeg eng Dekoratioun maachen (Härzer, Blummen o.a.) a mat Eewäiss op den Deeg pechen. Den Deeg mam Eegiel bepënselen.

Eng Bakform afetten an de Schwéngsmignon am Bliederdeeg dra leeën.
Am Schäffche mat Ëmloft bei 190°C ca. 30 bis 40 Min. baken, bis den Deeg hellbrong ass.

Foto fir... 😊 (2006)

Schwéngsmignon mat Gorgonzola

Fir 3 - 4 Leit:

1 Mignon de porc (Schwéngsfilet) (von ca. 600 g)
2 IL Sonneblumeuelech
1 Knuewelekszéif
2/3 vun enger grousser Bécks Aprikosen
150 bis 200 g Gorgonzola
Salz an am beschte frësch gemuelene Pfeffer

Uluecht:

Fleesch wäschen, mat Kichepapeier dréchnen an a ca. 2 cm déck Tranchë schneiden.

An der Pan vu jidder Säit ca. 5 Minutte broden.

De Knuewelek a reng Tranche schneiden an 2 Minutte mam Fleesch dämpfen.

D'Aprikosen an de Gorgonzola an 2 bis 3 cm déck Tranchë schneiden.

D'Fleesch kräfteg mat Salz a Pfeffer wierzen.

Eng feierfest Form afetten. Fir d'Éischt d'Fleesch, dann d'Aprikosen an zum Schluss d'Gorgonzolascheiwen dra leeën.

Am Schäffchen ca. 10 Minutten iwwebaken.



Tomaten-Mozzarella-Filet-Gratin

Fir 3 - 4 Leit:

1 Mignon de porc (Schwéngsfilet) (von ca. 600 g)
600 g Tomaten
250 g Mozzarella
3-4 Stiller frëschen Basilikum
Salz an am beschten frësch gemuelenen Pfeffer
Basilikum-Uelech

Schossel: grouß ronn Pyrex {2,5 l}

Virbereedongszait: Virdag ca. 1/2 h, vierdrun ca. 1/2 h + Backzait

Als Bäilag: Bandnuddelen oder Gromperen aus dem Schäftgen

Uluecht:

Fleesch wäschen, mat Kichepapeier dréchnen an a ca. 2 cm déck Tranchë schneiden. An der Pan vu jidder Salt ca. 1 Minutt broden. Duerno mat Salz an Pfeffer wierzen.

Tomaten wäschen an a déck Tranchen schnaiden.

Mozzarella ofdrëpsen an och an Tranchen schnaiden.

Basilikum wäschen, drëpsen rësselen an d'Bliedercher vum Stil rappen.

Eng Form mat Uelech auspënselen an ofwiesselnd fächerförmlech Filet-, Tomaten- an Mozzarellascheiwen an'd Form tësselen. Ca. 2/3 vun den Basilikumblieder dotëschend schichten. Gratin kräftech mat Salz an Pfeffer wierzen.

Gratin am virgehetzten Schaftgen bei 200°C mat Emloft 10 bis 15 Min.



backen.

Gratin eraushuelen, kuerz ofkillen lossen an mat dem Räscht vun den Basilikumbliedercher garneieren.

Strauß-Steak mit Apfel

Zutaten fur 4 Personen:

1 saurer Apfel
10 g braunerZucker
15 g Butter
Olivenöl
15 ml Zitronensaft oder Orangensaft (etwas mehr)
1 Schluck brauner Rum
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

als Zulage:

Kartoffelkroketten oder Nudeln
Rotkohl oder Blumenkohl ("Brokkelcher")

Zubereitung:

Den Apfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Zuckern und in der Butter garen. Warm stellen oder im Vorfeld machen und später in der Mikrowelle erwärmen.

Steaks gut pfeffern und im Olivenöl braten. Nicht zu heiß, eher langsam bis das Fleisch rosa ist. Warm stellen.

Die Pfanne mit dem Zitronensaft und Rum löschen.

Apfelscheiben auf dem Fleisch servieren.



Wëld:

Hirschragout, agebeezt

Mir brauchen (fir 2 bis 3 Léit)

400 - 500 g Wëllschwäinragout
1 kleng Ënn
1 Knuewelekszéif
200 – 300 mL roude Wäin oder 50 mL Äppelesseg
5 cL Balsamicoesseg
150 mL Geméisbitt
2 TL Tomatemuerch
5 Pfefferkären
3 Wakelterkären
1 Neelcheskapp
1 Lorberblatt
¼ TL Rousemaräin (Rosmarin)
¼ TL Téimerjännchen (Thymian)
Salz a Pfeffer
50 mL Ram
Ueleg

Uluecht

D'Enn aachtelen.

D'Fleesch mat allen Ingredienten (ausser dem Bouillon, der Ram an dem Ueleg) vermëschen an 2 bis 3 Deeg kill stellen.

Dann d'Fleesch aus der Marinad eraus huelen, ofdréchnen, pefferen, salzen an am Ueleg e puer Minutten ubroden.

D'Fleesch eraus huelen a mam Bouillon ofläschen.

D'Marinad an'd Fleesch dobäi ginn an am Schäffche bei 200°C ongeféier annerhallef bis zwou Stonne kachen.

D'Fleesch eraus huelen a waarm stellen.

D'Zooss mam Stabmixer puréieren, Ram dobäi ginn a mat Salz a Pfeffer ofschmaachen.

Wëllschwäinragout

Mir brauchen (fir 2 bis 3 Léit)

500 g Wëllschwäinragout

1 Ënn

1 Knuewelekszéif

200 mL roude Wäin oder 50 mL Äppellesseg

200 mL Geméisbritt (oder Wëllfond)

100 g gedréchent Pfifferlinge oder

250 g frësch Champignonen

200 g Ram

2 Bieren

200 g Preiselbieren

¼ TL Rousemaräin (Rosmarin)

¼ TL Téimerjännchen (Thymian)

1 Pouz Kümmel

Salz, Pfeffer

Ueleg



Uluecht

D'Fleesch mat de Kraider vermëschen, salzen a pefferen.

D'Enn an de Knuewelek reng schneiden a mat Ueleg an enger déiwer Pan oder groussem Dëppe licht ubroden.

Ënnen a Knuewelek ganz bausse leeën, d'Fleesch an'd Mëtt ginn an ubroden.

Mat Wäin oder Äppellesseg ofläschen, d'Britt dobäi ginn a bei klenger Hëtzt mat zouenem Deckel kache loossen.

D'Biere schielen an Hallschenten (ouni Batz) schneiden. Mat e bësselche Kanéil dämpfen.

An enger gliesener Pyrex-Schossel Preiselbieren an déi mëll Biere fëllen an ob d'Säit stellen, fir se virum zerwéieren eventuell nach kuerz an der Mikrowell opzewiermen.

Déi gedréchent Pfifferlingen a Geméisbritt leeën oder frësch Champignonen an enger Pan ubroden.

Wann d'Fleesch ongeféier eng dräivéierel Stonn kacht, d'Pfifferlingen oder d'Champignonen dobäi ginn an nach eng dräivéierel Stonn kache loossen.

D'Ram dobäi ginn a mat Salz a Pfeffer ofschmaachen.

Eventuell mat e bësselche Miel an Ueleg oder Botter d'Zooss bannen.

Foto vum 10. Dezember 2023