

Britt: Geméisbritt
Pouletsbritt
Rëndsfleischbritt mat Allerlee
Brockelcherszopp
Brokkoliszopp
Champignonszopp
Choufleurszopp
Courgettenzopp
Ënnenzopp
Fëschzopp
Ierbsebuli
Iertsenzopp
Kalbasszopp: Botternoss
Hokkaido
Hokkaido mat séisse Gromperen
Sucrine de Bercy
Kal Melounenzopp
Spargelszopp
Tomatenzopp
Zopp mat Deckel
Allerlee fir an d'Zopp: Eeërstach
Muerchbullen
Schmullkniddelcher



Britt:

Geméisbritt

Mir brauchen: (fir zirka 4 Liter)

Enner vu 6 Wuerzelen

E puer Stecker Zellerie

Gréngs a Wuerzel vun enger Porrett

Still vun engem Choufleur

Still vun engem Brokkoli

1/2 Ënn a Schuel dovunner

Tomaten

eventuell Stecker Champignon

Péiterséileg

Basilikum

Thymian

10 Pfefferkären

3 Neelcheskäpp

3 Lorberblieder

2 IL Olivenueleg



Preparatioun:

D’Geméis graff kleng schneiden.

Duerno kuerz am Ueleg ubroden.

Déi aner Zoudoten dobäi ginn an alles zesummen zirka 1 1/2 Stonne liicht kaache loossen.

Pouletsbritt

Mir brauche fir zirka 15 Leit:

Ca. 3 bis 4 l Britt

Ca. 100 bis 200 g reng geschnëppelt Pouletsfleisch

250 g Nuddelen (Buschtawen, Pärelen oder Vermicelli)

1 Ee

Péiterséileg

Salz a Pfeffer

Uluecht:

D’Britt mam Fleesch erhëtzen.

Wann se kacht d’Nuddelen dobäi ginn.

De Péiterséileg reng schneiden an dobäi ginn.

Wierzen an ofschmaachen.

Kuerz virum zerwéieren d’Ee opklappen a lues an déi gliddeg Zopp lafe loossen.

Rëndsfleischbitt mat Allerlee

Fir zirka 5 Leit:

500 g Rëndsfleisch (z.B. Rëndsjarret)
 1 ½ L Waasser
 2 IL Olivenueleg
 Ėmmer 50 g Geméis: Zelleri, Muerten,
 Porrett, Enn, eventuell Champignonen
 1 Lorberblat
 2 TL Pfefferkären
 Salz

Preparatioun:

D'Geméis kleng schneiden an am Ueleg dëmpen.

D'Fleesch mat de Gewierzer an d'Waasser dobäi ginn an 1 an ½ Stonne kache loossen.

D'Britt siften.

Buschstawen(nuddelen), Muerchbullen an/oder Schnullkniddelcher dobäi ginn a weider mat wéineg Hëtzt kache loossen.

Op Wonsch vum Julie, am Januar 2020



Brockelcherszopp

Fir zirka 6 Leit

500 Brockelcher
 1 kleng Gromper
 1/2 Enn
 1 Küb
 3/4 L Waasser
 1/2 L Mëllech
 Salz, Pfeffer, Muskat

Preparatioun:

Vun de Brockelcher déi baussenzeg Blieder ewech schneiden an de Still iwwer Kräiz aschneiden.

D'Gromper an d'Enn schielen a kleng schneiden.

Am Waasserdamp oder an der Kasseroll mell kachen. D'Gromper an d'Enn dobäi ginn.

Mat engem Deel vum Waasser püréieren.

Rescht Waasser a Mëllech, ofschmaachen, evtl. nowierzen.

Foto vum November 2019



Brokkoliszopp

Fir zirka 4 Leit

1 Brokkoli

2 kleng Gromperen

1 Enn

1 Küb

$\frac{3}{4}$ bis 1 l Waasser

1 Portioun Schmélzkéis (z.B. Kiri oder Mozzarella)

Salz, Pfeffer

Preparatioun:

De Brokkoli a Rouse schneiden, d'Stiller schielen a kleng schneiden.

D'Gromperen an d'Enn schielen a kleng schneiden.

De Brokkoli an d'Gromperen dëmpe bis se mell sinn.

D'Enn am Fett undämpfen, all déi aner Saachen dobäi ginn a püréieren.

Mat de Gewierzer ofschmaachen.

Champignonszopp

Fir 8 bis 10 Leit:

500 g Champignonen

1 Enn

700 mL Gemeisbitt (1 Kub mat Waasser)

300 mL Schmant

4 lL Miel

4 lL Botter

250 g Crème fraîche

1 lL Thymian

1 TL Zitrounejus

Salz a Pfeffer



Preparatioun: (1 kleng Stonn Aarbecht)

Enne kleng schneiden an e puer Minutten denschten.

D' Champignonen an e puer Tranche schneiden a mam Thymian bei d'Enn ginn. Zirka 5 Minutten denschten.

E puer Tranche Champignone fir'd Dekoratioun versuergen.

D'Britt dobäi ginn a 10 Minutte kachen.

De Botter mam Miel verknieden.

Zerwéieren:

Mat Toastbrout, an eng flott Form geschnidden.

Choufleurszopp

Fir zirka 6 Leit:

Britt vu gekachtem Choufleur mat e puer Stécker

Maizena

½ l Geméis-Britt

Salz, wäisse Pfeffer a Muskat

1 Eegiel

Mëllech, evtl. Schmant (Ram)

Preparatioun:

Déi ganz Flëssegkeet mam Maizena eng Kéier opkachen a mat de Gewierzer ofschmaachen.

Courgettenzopp

Fir zirka 6 Leit:

2 Courgette (450 g) resp. 1 Courgette (1400 g)

1 resp. 2 Paprika

1 Ënn

Margarine oder Uelech

1 Küb

¾ bis 1 ¼ l Waasser (net ze vill well
d'Courgetten hunn vill Fiichtegkeet)

Salz, Pfeffer

Preparatioun:

Enn a Paprika kleng schneiden.

Enn a Paprika am Fett dämpfen. Salzen a pefferen.

D'Courgette an Tranche schneiden. Dann och dämpfen.

Alles kachen, duerno mam Stabmixer oder am Milkshaker mixen.

Schmaachen an eventuell nowierzen.

Zerwéieren:

Mat enger Schlupp Mëllech oder Ram



Ënnenzopp

Fir zirka 4 Leit:

500 g wäiss Ënnen

60 g Botter

30 g Miel

1 l Fleeschbritt (Bouillon)

¼ l wäisse Wäin

eng Schlupp Zitrounejus

100 g Emmentaler, Gouda oder Gruyère resp. Gemësch

20 g Parmesan

3 Thymian-Äscht

2 Lorberblieder

Salz, wäisse Pfeffer
8 Tranche Brout oder 12 Tranche Baguette
Frësche Péiterséileg

Preparatioun:

D'Ennen an dënn Scheiwen schneiden.

D'Ennen am Botter glaseg dämpfen.

D'Miel dobäi ginn an d'Enne gëllen-brong ubroden.

Britt, Wäin an Zitrounejus mat de Kraider (ausser dem Péiterséileg) an de Gewierzer dobäi ginn an ongeféier 1 Stonn kache loossen.

De Kéis rappen.

De Péiterséileg kleng schneiden.

Et Brout resp. d'Baguette am Schäffche bei 180°C e puer Minutte mat Ëmloft baken/toasten.

D'Zopp an 4 feierfest Zoppeschossele fëllen.

De Schäffchen op 230°C stellen.

Op all Zopp 1 Tranche Brout oder 2 Tranche Baguette leeën an de gerappte Kéis driwwer verdeelen.

Am Schäffchen e puer Minutten iwwerbaken.

De Péiterséileg driwwer verdeelen.

Mat dem Rescht Brout oder Baguette zerwéieren.

Foto vum Mee 2010

Fëschzopp

Mir brauchen:

Preparatioun:



Ierbsebulli

Mir brauchen: (fir zirka 12 Telleren)

½ kg pois cassés,
1 Ënn
200 g moere Speck
5 bis 6 Gromperen
ca. 50 g Wuerzelen, Poretten a Zelleri
(gefruer oder frësch)
Margarine
ca. 2 TL Salz, Pfeffer
2 Küb Rëndsbritt
ca. 15 Mettwurstchen



Virdag-Preparatioun: (ca. 1 Stonn)

Ierbse sënneren, 2 bis 3 mol wäschen, evtl. kuerz quelle loosse.

Ënn a Scheiwe schneiden.

Speck wierfelen.

Grompere schielen an am Waasser loosse.

Geméis réng schneiden.

D'Margarine am Vitavit schmélzen an d'Ënn kuerz (5 Min.) ubroden.

Speck a Geméis dobäi ginn an e puer Minutten ëmréieren.

D'Ierbse mam Quellwaasser dobäi ginn.

D'Grompere wierfelen a dobäi ginn an ëmréieren. Et sollte manner Gromperen ewéi Ierbse sinn.

Salz, Pfeffer an d'Küben ënner réieren.

Deckel drop an d'Kachplack méi héich stellen, bis den Drock am Dëppe richtig ass. Da 20 Minutte kache loosse. De Drockventil dobäi am A behalen.

Dat zouen'd Dëppen op der Kachplack stoe loosse.

Opwiermen: (zirka ¾ bis 1 Stonn)

Ee Glas waarmt Waasser bei de Bulli ginn a lues opwiermen. Vill réieren.

Evtl. nach Waasser dobäi ginn. D'Zopp gëtt ower méi flësseg wann se bis waarm ass.

Ofschmaachen, evtl. mat Salz, Pfeffer a Küb nowierzen.

D'Mettwurstchen am kachende Waasser 15 Minutten zeie loosse.

Iertsenzopp

Mir brauchen:

Ca 500 ml frësch Ierzen (Ierbessen)
500 ml Waasser
500 ml Mëllech
1 Küb
Salz, Pfeffer



Preparatioun:

D'Ierbessen 20 Minutte mam Waasser, der Mëllech an dem Cube kachen.

E puer Ierbessen eraus huelen, de Rescht püréieren.

Mat Salz a Pfeffer ofschmaachen.

Zerwéieren:

E puer Stécker ugebrodent, moere Speck an e bësselche Sauerram.

Foto vum 18.1.2014 bei der Boma Ute

Kalbasszopp:

Botternosszopp

(Recette 1)

Fir zirka 6 Leit:

1 Botternoss (Butternut)

½ Ënn

2 EL Botter oder Magarine

½ l Poulets-Britt

2 Bieren

1 TL frëschen Thymian

jee ¼ TL Salz, wäisse Pfeffer a Koriander

0,2 l Ram

Dekor:

Scheiwe vun enger Bier a Pekan-Nëss

Preparatioun: (zirka 3/4 Stonn)

D'Ënn kleng schneiden.

Botternoss a Biere schielen a wierfelen.

D'Ënn am Fett dämpfen.

De Bouillon mat allem (ausser der Ram) dobäi ginn. Opkachen, da ca. 10 bis 5 Minutte goe loossen, bis de Kürbis mell ass.

D'Zopp püréieren, mam „Stampfer“ (Passe-suite oder Stabmixer).

D'Ram fest schloen. D'Zopp nach emol opsetzen, de gréissten Deel vun der Schlagsahn ënnerréieren.

Zervéiere mat engem Flapp Schlagsahn als Dekor.

Botternosszopp

(Recette 2, méi opwenneg, awer eng Delikatess!)

Mir brauchen: (zirka 16 Leit)

1 grouse Botternoss-Kalbass (2 kg, zirka 1500 g Fruuchtfleesch)

6 mëttelgrouss Ënnen

120 g Botter

2 TL Salz

4 Neelcheskäpp

1750 ml Héngerbritt

250 ml Ram
150 g Blosschimmelkéis oder 50 g Rocquefort
2 IL fréschen Zalfei (Salbei) oder 2 TL gedréchenten Zalfei
fräsch gemuelene Pfeffer

Dekor:

e bësselche Sauerram
4 Stiller glate Péiterséileg

Preparatioun:

De Kalbass an 1 ½ cm grouss Kübe schneiden.

D'Ënne reng schneiden.

Kalbassküben zirka 15 Minutten dämpfen, bis se mëll sinn.

De Kéis a kleng Kübe schneiden.

De Zalfei an de Péiterséileg reng schneiden.

An engem groussen, schwéieren Dëppen 30 g Botter schmelzen. D'Ënne bei mëttlerer Hëtzt doranner uschweessen, bis se glaseg ginn.

De Kalbass, Salz a Neelcheskäpp dobäi ginn. D'Héngerbritt och dobäi schëdden an ouni Deckel eng Véierel Stonn liicht kache loossen.

D'Ram dobäi ginn a kuerz ofkachen.

A engem klengen Dëppen de Rescht Botter bei mëttlerer Hëtzt gëllen-brong gi loossen. Dann mat der Zopp vermëschen. Dann ënnert d'Zopp réieren.

Alles duerch a Sift schëdden an d'Britt opfänken. D'Neelcheskäpp eraus huelen, d'Stécker Kalbass an eng Schossel ginn a püréieren.

Dee püréierte Kalbass mat der Britt zeréck an'd Dëppe maachen a gutt verréieren. De Kéis an de Zalfei dobäi ginn a bei niddereger Temperatur schmelze loossen. Mat Salz a Pfeffer ofschmaachen.

D'Zopp op Tellere verdeelen an e bësselche Sauerram a Péiterséileg dobäi ginn.

Dekor:

Kürbiskären, an der Pan gebroden oder am Schäffche gebak, mat krupsegem Brout.

Am Dezember 2005 fir'd Lafkollege mat Famill gemeet

Hokkaido-Zopp

Mir brauchen: (fir zirka 6 Leit) Mir brauchen ausserdeem:

1 Hokkaido	Dampdëppen
2 Tomaten	Grouss Kasseroll
2 Scheiwen Brout	Püréierstab Stabmixer
1 Enn	
1 Küb Héngerbritt	
Thymian	
Salz, fräsch gemuelene Pfeffer	
Olivenueleg	
Evtl. Crème épaisse oder Schlagsahn	

Uluecht:

Den Hokkaido an e puer Stecker schneiden an d'Kären eraushuelen.

De Kùb mat ½ l Waasser uréieren. D'Halschent dovunner an'd Dampdèppe schèdden an déi Stécker zirka 20 Minutten dämpfen.

An der Zäit d'Enn a Scheiwe schneiden.

Tomate schielen.

D'Kuuscht vum Brout ewech schneiden.

D'Enn kräfteg mat Salz a Pfeffer wierzen a mat Ueleg an der Kasseroll dämpfen, d'Tomate mam Brout an dem Rescht Britt dobäi ginn, opkachen an da goe loossen.

Wann d'Stécker Kalbass mell sinn, mam Löffel Fruuchtfleesch vun der Schuel krazen a mat der Britt aus dem Dampdèppen an'd Kasseroll ginn. Mat Waasser strecken an opkachen.

Hokkaido-Zopp **zervéiert am Kalbass**

Mir brauchen: (fir zirka 6 Leit)

1 Hokkaido

½ Enn

2 Tomaten

e Stéck wäiss Brout (ouni Kuscht)

½ l Geméis-Britt

Salz, wäisse Pfeffer a Muskat

0,2 l Ram

Dekor:

frësche Péiterséileg an e Flapp steif Schlagsahn

Preparatioun: zirka 3/4 Stonn

Dem Hokkaido den Deckel erof schneiden (schif uschneide fir dat en net era féllt) an d'Kären eraus krazen.

D'Enn a Scheiwe schneiden a mat dem Banneschte vun den Tomaten an den Hokkaido féllen. D'Brout dobäi ginn.

Den Hokkaido mat Britt opféllen, den Deckel drop leeën an am Schäffchen hëtze bis d'Fleesch sech gutt ofkraazt.

Alles mam Stabmixer püréieren, mat Waasser strécken a mat de Gewierzer ofschmaachen.

D'Ram fest schloen.

D'Zopp nach emol opsetzen, de gréissten Deel vun der Schlagsahn ënner réieren.

An de Kalbass féllen a mat engem Flapp Schlagsahn a Péiterséileg als Dekor zerwéieren.



Hokkaido mat séisse Gromperen

Fir zirka 6 bis 8 Leit:

600 g Hokkaido-Stécker
 600 g séiss Gromper
 2 métteldéck Ënnen
 10 g Geimer („Ingwer“, „Gingembre“)
 1 déck Knuewelekszéif
 2 IL Ueleg
 1,2 bis 1,5 L Geméisbitt
 20 g frësche Koriander oder Pudder
 200 mL Ram
 1 Pouz Salz
 1 Pouz schwaarze Pfeffer
 1 Pouz Currypudder



Preparatioun:

Den Hokkaido a graff Stécker wierfelen.
 De Geimer schielen a reng schneiden.
 D'Grompere schielen a wierfelen, mat Ueleg am Dëppen ubroden.
 D'Ënn an de Knuewelek reng schneiden an dobäi ginn a bei klenger Hetz liicht ubroden.
 D'Hokkaido-Stécker dobäi ginn a weider kuerz broden.
 Dann d'Geméisbitt an'd Dëppe schëdden an zirka 20 Minutte liicht kachen.
 Frësche Koriander ouni Stiller reng schneiden.
 D'Zopp püréieren, d'Ram bäi mëschen a mat de Gewierzer ofschmaachen.
 Mat e bësselche Koriander zerwéiere.

Foto vum 19. Oktober 2024

Sucrine de Bercy-Zopp

Fir zirka 6 Leit:

1 Sucrine de Bercy (1600 g geschielt)
 2 métteldéck Ënnen
 60 g Botter
 1 l Poulets-Britt
 2 Bieren oder 1 Bier an 1 Apel
 1 TL frësch Thymian
 jee ¼ TL Salz, wäisse Pfeffer a Koriander
 0,1 bis 0,2 l Äppeljus
 0,3 l Ram

Preparatioun: zirka 3/4 Stonn

D'Ënne kleng schneiden.
 De Kalbass an d'Biere schielen a wierfelen.
 D'Ënnen am Botter dämpe bis se schéi glaseg sinn.
 De Bouillon mat allem (ausser der Ram) dobäi ginn. Opkachen, da zirka 10 bis 15 Minutte goe loossen, bis de Kalbass mell ass.
 D'Zopp mam Stabmixer gutt püréieren.



0,2 l Ram drënner réieren.

0,1 l Ram fest schloen an e Flapp Schlagsahn als Dekor op der Zopp servéieren.

Foto: Dem Julie seng 1. Zopp, de 16. November 2007

Kal Melounenzopp

Mir brauchen:

1 Meloun (Cavaillon)
frësche Koriander
Korianderkären
rout Pefferkären

Preparatioun:

Mam Stabmixer püréieren, zum Deel Stecker dra loossen

Spargelszopp

Mir brauchen:

250 – 500 g wäisse Spargel
1 Eegiel
0,2 l Ram
2 Tranchë Zitroun
0,8 l Waasser
1 TL Botter
½ TL Hunneg
Salz, Pfeffer
3 IL Maizena



Preparatioun:

D'Spargele wäschen.

D'Spargele brieche a schielen. Déi gutt Stécker kleng schneiden.

En hallwe Liter Waasser mat den Offäll an der Zitroun am Dampdëppe kachen, déi gutt Stécker Spargel doran 15 bis 20 Minutten erhëtzen.

Maizena mat enger Schlupp Waasser uréieren.

D'Britt siften an nees op'd Kachplack setzen. De Rescht Waasser, Botter, Hunneg, Eegiel, Ram an d'Spargelstécker dobäi ginn. Mam Stabmixer püréieren, zum Deel Stécker dra loossen.

Mat Salz a Pfeffer ofschmaachen.

D'Zopp opkachen an de Maizena ënner réieren. Intensiv réieren.

Ofschmaachen an evtl. nowierzen.

Zerwéier-Virschlag:

Gebrodene Speck a Basilikum-Blieder oder
Scampien-Broschett, liicht gebroden, mat Mandelblieder (eege Kreatioun)

Foto vu Mammendag 13.6.2010

Tomatenzopp

Mir brauchen:

800 g Tomaten
 1 Bond Zellerisblieder oder e puer Stécker Zelleri
 1 Ënn
 1 Küb Bouillon
 ca. 1 l Waasser
 0,2 – 0,3 l Mëllech
 1 Taass Râis
 Salz, Zellerissalz, Pfeffer
 Eventuell eng Schlupp Ram
 Eventuell Schmelzflocken oder Maizena
 Péiterséileg

Preparatioun:

De Batz aus den Tomaten erausschneiden.
 D'Ënn a graff Stécker schneiden.
 E Véierel Liter Waasser mat den Tomaten, Ënnestécker an Zelleri (Blieder mat de Stiler) kachen (zirka 15 bis 20 Minutten).
 Alles duerch d'Pasette ginn. Wat net duerch geet ewech geheien oder mam Püréierstab kleng maachen.
 De Konzentrant kann agefruer gi fir spéider eng Zopp ze maachen.
 De Konzentrant mat dem Rescht Waasser an dem Râis opkachen a goe loosse bis de Râis mëll ass.
 D'Mëllech dobäi ginn.
 Eventuell eng Schlupp Ram dobäi ginn.
 Wann d'Zopp net déck genuch ass, eventuell d'Schmelzflocken dobäi ginn oder Maizena mat enger Schlupp Waasser uréieren an dobäi ginn.
 Mat Salz, Zellerissalz a Pfeffer ofschmaachen.
 Réng geschniddene Péiterséileg drënner réieren.

Zerwéier-Virschlag:

E Flapp steif geschloe Ram a Péiterséileg an'd Schossel oder op all Teller ginn.

Zopp mat Deckel

Fir zirka 6 Leit:

1 Portioun Bliederdeeg
 kal Zopp a 6 feierfest Schosselen
 1 Ee – ofgetrennt a Giel a Wäiss

Preparatioun:

Schäffchen mat Ëmloft gutt
 vierwieren (ca. 20 Minutten op 200°C), soss fält de Deeg an.



Aus dem Bliederdeeg ronn Scheiwen
eraus stiechen, déi e bësschen méi
grouss ewéi d'Schossele sinn.

D'Zopp an'd Schossele fëllen.
D'Borde mam Eewäiss besträichen.
D'Decke drop setzen.
D'Decke mat Eegiel besträichen.

Allerlee fir an d'Zopp

Eeërstach

Mir brauchen:

1 Ee
Mëllech oder Ram
eventuell Muskat
eventuell Kraider
Salz, Pfeffer
fir fuerwegen Eeërstach Spinat respektiv konzentriert Tomaten

Preparatioun:

Alles vermëschen a zirka 15 Minutten am Bain-marie haart gi loossen. Oder e
puer Minutten an der Mikrowell bei mëttler Leeschtung.
A Wierfele schneiden.

Muerchbullen

Fir zirka 10 Bullen:

20 g Muerch (z.B. aus 500 g Rëndsjarret)
30 g Panéiermiel
1 Ee
1 IL Péiterséileg
frësch geriwwen Muskatnoss
Salz



Preparatioun:

D'Muerch aus de Schanke krazen an an engem Dëppen hëtzen. Wann d'Fett
all eraus ass, d'Fett duerch e Sift an eng Schossele schëdden an ofkille
loossen.

Dat kaalt Fett mam Schnéibiesem schaumeg klappen. De Péiterséileg, d'Ee,
de Panéiermiel an d'Gewierzer dobäi ginn a verréieren.

Ofschmaachen.

Vun Hand Bulle formen.

Eng Stonn kill stoe loossen.

An kachend Salzwaasser oder direkt an e Bouillon ginn. Wann se
optauchensinn se fäerdeg, kennen ower roueg méi laang dra schwammen.

Julie wollt am Januar 2020 esou Bullen, ewéi d'Boma se ëmmer an'd Britt gemaach huet.

Schmullkniddelcher

Fir zirka 8 Leit:

40 g Botter vu Zëmmertemperatur

60 g Polenta

20 g Schmull

½ Ee

1 Pouz frësch geriwwen Muskatnoss

Salz, Pfeffer



Preparatioun:

De Botter mam hallwen Ee mat enger Forschett vermëschen.

D'Polenta mat de Gewierzer dobäi ginn a weider vermëschen.

Wann déi Mass net fest genuch ass, Schmull dobäi ginn.

Eng Véierel bis eng hallef Stonn stoe loossen.

Mat 2 Kaffisläffele kleng Kniddele formen. Keng ze grouss Kniddelcher maachen, soss ginn se banne schwéier duerch.

Déi Kniddelcher a kachend Salzwaasser oder eng Britt ginn, bis se optauchen. Nach méi laang goe loossen.

Foto vum Januar 2020