

Auberginnen-Courgetten-Zalot

Bratzelzalot

Feierstengszalot

Geméiszalot

Gromperen:

Gromperenzalot

Gromperenzalot ewéi vun der Mamm

Fuerweg Gromperenzalot

Kolraf (Kohlrabi)

Nuddelen:

Nuddelzalot Jerry (mat Kéis an Ham)

Nuddelzalot Spiral (ouni Fleesch)

Räis:

Räiszalot Thon

Räiszalot Surfwakanz

Reidesch (Als Beilag bei gegrillten Mignon oder Spiissbrot)

Spargelszalot

Schichtzalot

Tomaten mat Mozzarella

Tomatenzalot

Auberginnen-Courgetten-Zalot

Mir brauchen:

2 kleng Auberginnen
3 kleng Courgetten
2 ZL Olivenueleg
8 Korianderäscht, reng geschnidden
Jus vu ½ Zitroun
Jus vun 1 Orange
½ TL fräsch gemuelenen, swaarze Pfeffer
Salz



Uluecht:

D'Auberginnen zwee deelen an dann hallef Scheiwe schneiden.
Déi Stécker Auberginne gutt gesalzt an e Seibecke leeën an eng déck Véierel Stonn leie loossen.
D'Courgette an dënn Sträife schneiden.
D'Auberginnen-Stécker ofwäschen an dréchnen.
Dat ganz Geméis uelechen an an enger feierfest Form tesselen.
Am waarme Schäffche vun all Sait 3 Minutte grillen.
Dat gegrillte Geméis an eng Zaloteschossel maachen a mat de Gewierzer an de Jusen ofschmaachen. Wéineg bis guer kee Salz benotzen.
D'Zalot ka wootlech oder kal giess ginn.

2015 mat de schwäbesche Kollegen am Camping-Kachkurs gemaach.

Bratzelzalot

Mir brauchen:

1 Bond Bratzelen
1 haart Ee
Salz
Esseg an Ueleg
Méllech



Uluecht:

D'Bratzele kleng schnëppelen.
D'Ee tritschen.
Alles matenee vermëschen.

Fir meng Mamm (mat enger Botterschmier) e Genoss vu Nuechtiessen

Feierstengszalot

Mir brauchen:

1 kg Rëndsfleesch («Macreuse», Schëllerstéck)
50 g Schallotten
50 g Ęnnen
2 Knuewelekszéiwen
50 g Péiterséileg

50 g Bratzelen
 50 g Porretten
 Kornischongen am Esseg
 3 Eeër
 50 g lëtzebuerger Moschter
 100 mL Wäinesseg
 ¼ L Kakuettenueleg (oder Rapsueleg)
 Geméisbitt
 Salz a Pfeffer

Ulecht:

D'Fleesch an enger Geméisbitt kachen bis et mell ass.
 D'Eeër haart kachen.
 Aus dem Dëppen huelen an ofkillen loossen.
 D'Fleesch wierfelen.
 D'Ënnen, d'Schallotten an d'Porette liicht ubroden.
 De Knuewelek ausdrécken, de Péiterséileg an d'Bratzelen kleng schnëppelen
 an bei d'Fleesch ginn.
 D'Eeër an d'Kornischongen an Tranche schneiden.
 Aus dem Moschter, Esseg an Ueleg eng Vinaigrette maachen, mat Salz a
 Pfeffer ofschmaachen.
 Alles vermëschen an op mannst eng Stonn, besser 3 bis 6 Stonnen kill
 stellen-
 Wann néideg, nach eng Schlupp Esseg dobäi ginn.

Geméiszalot Ottonenhof

Als Bäilag fir zirka 8 Leit:

2 verschidde fuerweg Paprikaen
 4 Tomaten (z.B. Roma)
 1 kleng Béchs Mais (150 g)
 1 kleng Béchs rout (Kidney) Bounen (250 g)
 ½ Kornischong
 1 Glas schwaarz Oliven
 2 Schallotten oder 1 Ënn
 Basilikumsesseg, Olivenueleg
 Salz a frësch gemuelene Pfeffer

Ulecht:

Alles (net ze) kleng schnëppelen.
 Mat Salz, Pfeffer an e bësselchen Ueleg ofschmaachen.

Fir de Gilles um Ottonenhof notéiert, bësselchen eege Variatioun.
 Foto vum Juli 2014 (Grille mat 12GI)



Gromperen:

Gromperenzalot

Als Bäilag fir 4 Leit:

12 grouss Gromperen (1 kg) an'd Dampdëppe fëllen

2 IL Moschter

2 hartgekachten Eeër

1 IL Sonneblummen- an 1 IL Basilikumueleg

0,2 l Ram

1-2 IL Esseg

Salz an frësch gemuelene Pfeffer

2 Tomaten

evtl. Kären: Kürbis oder Sonneblummen

Péiterséilech a Bratzelen

Evtl. Deko:

Tomaten, haart Ee, Reidesch, Péiterséilech ...

Uluecht:

D'Grompere kachen, schielen an a Tranche schneiden.

D'Eegiel mat der Forschett zerdrätschen a mam Schnéibiesem am Ueleg mëschen. De Ram dobäi ginn. Mam Esseg, Salz a Pfeffer ofschmaachen.

D'Eewäiss an d'Tomaten wierfelen.

D'Soss iwert d'Grompere ginn, dei reschtlech Bäilagen dobäi ginn an alles vermëschen. E puer Stonne stoe loossen.

Gromperenzalot ewéi vun der Mamm

Als Bäilag fir 4 Leit:

12 grouss Gromperen (ca. 1 kg)

an'd Dampdëppe fëllen

2 IL Sonneblummenueleg

0,2 l Ram, evtl. eng Schlupp Mëllech

oder jee 50% Ram/Mëllech → manner fetteg (net vun der Mamm 😊)

1-2 IL Esseg

Salz a frësch gemuelene Pfeffer

Dekor:

Tomaten, haart Ee, Reidesch, Péiterséilech ...

Virbereedongszait: En halwen Dag am viraus ca. 1 h ouni d'Kachzäit

Uluecht:

D'Grompere kachen, schielen an ofkille loossen.

A Tranche schneiden.

De Räscht zu enger Zooss vermëschen.

D'Gromperen e puer mol doranner dréinen (all 1 bis 2 Stonnen), esou dat all Tranche d'Fiichtegkeet ophuelen.

Fuerweg Gromperenzalot

Fir 4-8 Leit:

500 g Grompere
1 saierlechen Apel
1 Kornischong
2 Tomaten
1 kleng gréng Paprika
1 kleng Enn
3 EL Mayonais
1 EL Uelech
1 TL Zitrounenjus
1 TL Moschter
1 Bond Bratzelen
½ Bond Péiterséilech
Salz, Pfeffer

Décor:

1 haart Ee

Ullecht:

Grompere kachen, schielen an a Scheiwe schneiden.

Apel schielen an a kleng Wierfele schneiden. D’Kornichong an d’Tomaten och wierfelen.

D’Paprika a schmuel Sträife schneiden.

D’Önnen ganz reng hacken.

Mayonnaise, Uelech, Zitrounejus a Moschter an enger Schossel vermëschen.

Mat Salz an réng gemuelenem Pfeffer ofschmachen.

Kleng geschnidde Bratzelen a Péiterséilech dobäi mëschen.

Kolraf

Mir brauchen ënnert anerem:

Schmand (Sauerrahm)

Ullecht:

Reng rappen.

Mat Esseg, Uelech, Salz an Sauerrahm ofschmaachen.

Nuddelzalot:

Nuddelzalot Jerry

(mat Kéis an Ham)

Fir 8 Leit:

500 g Nuddelen (Spaghetti)
200 g réi Ham
150 g Kéis (Gouda)
Olivenueleg
e bësselchen Aceito Balsamico
Salz a Pepper



Uluecht:

D'Spaghettien an 4 bis 5 Liter Waasser kachen. Ofkille loossen.
D'Ham an de Kéis a kleng Stecker schneiden, z.B. Sträifen ewéi d'Spaghettien.

Alles vermëschen an ofschmaachen.

Foto vum Juli 2013 (Grillen mat 12GI)

Nuddelzalot Spiral

(ouni Fleesch)

Fir 8 Leit:

500 g Spiralnuddelen
2 Kuben (Bouillon)
3 Tomaten
1 Paprika
4 hard gekachten Eeër
200 g Kéis (Emmentaler)
evtl. 2 Wuerzele kleng schneiden
evtl. 200 g Oliven an zwou Halschente schneiden
ca. 2 lessläffele Mayonnaise, evtl. mat e bësel Oliven-
ueleg strécke
Péiterséilech



Uluecht:

D'Nuddele mat Bouillon kachen, d'Wuerzelen 1 bis 2 Minutte mat kachen.

De Paprika kleng schneiden.

De Kéis, d'Tomaten an'd Eeër a Wierfele schneiden. Eppes fir d'Dekoratioun versuergen.

De Paprika, d'Oliven an d'Tomaten an eng Schossel ginn a mat deene waarmen Nuddele vermëschen.

Mat Salz a Pepper ofschmaachen. Ofkillen loossen.

De Kéis, de reng geschniddene Péiterséilech an d'Eeër drënner hiewen a mat der Mayonnaise an Ueleg ofschmache.

Kuerz vierum Zerwéiere mat haardem Ee, Tomaten, Péiterséilech dekoréieren.

Foto vum Juli 2013 (Grillen mat 12GI)

Räiszalot:

Räiszalot Thon

Fir 8 Leit:

1 kg Räis

4 Tomaten

4 Eeër

2 Bécksen Thon

2 mëttelgrouss Ennen

Zika 1 bis 2 lessläffele Mayonnaise, evtl. mat e bësel Olivenueleg sträcken

Salz, Pfeffer

Ulecht:

De Räis kachen.

D'Eeër kachen.

D'Onnen ganz kleng schneiden.

D'Tomaten an'd Eeër kleng schneiden.

Alles vermëschen an ofschmachen.

Räiszalot Surfwakanz

Fir 8 Leit:

1 kg Räis

1 Bécks ledsen mat Mais

2 Bécksen Champignon

1 Bécks Ananas

Salz, Pfeffer, Curry

Ulecht:

De Räis kachen.

Alles vermëschen an ofschmaachen.

Reidesch

Mir brauchen ënnert anerem:

Crème épaisse légère 15%

Ulecht:

Graff rappen (Messer C vun der Kichemaschinn).

Mat Esseg, Uelech, Salz, Pfeffer an crème épaisse ofschmaachen.

Schichtzalot

Fir 4-8 Leit:

1 klengt Glas Zellerie a Scheiwe schneiden
 1 grouse saierlechen Apel wierfelen
 250 g gekachten Ham wierfelen
 1 kleng Bécks geschnidden Ananas
 5 - 6 Eeër haart kachen an tranchéiere
 1 Staang Porree (Porrett?)
 1 Glas Miracel-Whip/Mayonnaise
 Salz, Pfeffer

Uluucht:

An eng gliesen Schossel schichten:
 D'Mayonnaise mat e bësel Ananasjus verdënne. An'd Lächer schëdden.
 Gedréschent Porree-Scheiwen uewen drop leeën.
 Een Dag am Virfeld preparéieren.

Spargelszalot

Fir 4 Leit:

Zooss:

1 haart Eegiel
 2 IL Moschter
 3 IL Olivenueleg
 ½ - 1 IL Esseg
 200 g Sauerrahm oder Crème
 épaisse oder Schmant
 Evtl. Mëllech oder Rahm fir ze strecke
 Salz, Pfeffer

Aner Zoudoten:

250-500g gekachte Spargel
 1 haart Eegiel
 1 bis 2 Tomaten
 Evtl. 200 g Crevetten

Uluucht:

Fir'd Zooss Eegiel, Moschter an Ueleg mat der Forschette zerdrécken.
 De Rescht dobäi ginn an ofschmaachen.
 Déi aner Zoudoten kleng schneiden a mat der Zooss vermëschen.

Tomaten mat Mozzarella

Fir 8 Leit:

6 Tomaten
 4 Mozzarellaen
 Basilikum-Blieder
 Aceito Balsamico, bësselche Olivenueleg, Salz, Pfeffer

Uluucht:

D'Tomaten an d'Mozzarellaen a Scheiwe schneiden an ofwiesselnd an
 eng flach Schossel fëllen.
 Den Aceito Balsamico an Olivenuelech mat Salz an Pfeffer vermëschen an
 ofschmaachen.

Kuerz virum Serveieren d'Basilikum-Blieder plécken, zerrappen a mat der Flëssegkeet d'Tomaten- an d'Mozzarella-Scheiwen wierzen.

Tomatenzalot

Mir brauchen ënnert anerem:

½ réng gewierfelt oder graff gerappten Ënn (Zwiwwel)

Reng geschniddene Péiterséilech

Ueleg

Esseg

Ram

Salz a Pfeffer

1 IL Moschter