

Balsamico-Gromperen (Als Bällag fir Steak oder Gemeis)

Fritten (»pommes frites«)

Gebake Gromperen mat Sesam

Gebotsche Gromperen

Gefüllte Gromperen

Grompere fir bei Hierken

Grompere fir bei Träipen

Grompere-Gemeis-Paan

Gromperekichelcher

Gromperen mat Camembert an Broccoli

Gromperenzalot ► ZA Zaloten

Gromperepurée

 Klassesch Recette

 Variante

 Gromperepurée mat Gewierzer

 Kalbass-Gromperepurée

Herzogin-Gromperen (Réisercher)

Mediterran Gromperen

Balsamico-Gromperen

Als Bäilag fir Steak oder Geméis

Fir 4 Leit:

1 kg kleng Gromperen
4 EL Olivenueleg eng Pan
5 EL Balsamico-Esseg
1 EL Hunneg
Salz
Basilikum

Mir brauchen ausserdeem:

Eppes fir d'Gromperen ze kachen,
an e klengt Dëppen

Ulecht:

D'Grompere wäschen an an der Mikrowell mell kachen
oder dampgaren
oder d'Grompere wäschen, ca. 20 Min. garen, schielen (orig. Recette).

An 2 EL Ueleg ubroden a salzen.

An engem Dëppen den Hunneg mam Balsamico-Esseg e bësschen akache
loossen. Dann iwwert d'Grompere ginn.

De Rescht Olivenueleg dobäi ginn a mam Basilikum garnéieren.

Fritten (»Pommes frites«)

Mir brauchen:

Gromperen
Planzenueleg

Doriwwer eraus:

Messer oder Schneitmaschinn
Friteuse
Kichepabeier

Ulecht:

D'Grompere schielen an schneiden.

Bei 180°C d'Fritten eng 1te Kéier frittéieren, bis se liicht giel ginn.

Aus der Friteuse eraus huelen an um Kichepabeier ofkille loossen.

Spéider, eventuell den Dag duerno, am 190°C waarmen Frittefett sou laang
frittéieren, bis se eng schéin gëlle Faarf hunn.

Eventuell kuerz op Kichepabeier leeën.



Gebake Grompere mat Sesam

Als Bäilag beim Grillen

Fir 4 Leit:

1 kg kleng Gromperen
Olivenueleg
Sesam
Salz, Pfeffer



Herbes de Provence

Mir brauchen ausserdeem:

Dampgarer, Bakblech

Ullecht:

D'Grompere wäschen an an zwou Halschente schneiden.

D'Gromperen zirka 20 bis 30 Minutten dampgaren (bis se bal ganz duerch sinn).

Gutt Olivenueleg op de Bakblechginn, duerno eng denn Couche Sesam drop verdeelen.

Déi hallef Grompere mat der Schnëtfläch no ënnen op de Blech leeën a liicht mat Herbes de Provence, Salz a Pfeffer wierzen.

Bei zirka 180°C Ëmloft an de Schäffche stellen. Temperatur an Dauer kennen un de Rescht vum lessen ugepasst ginn. Zum Schluss eventuell Uewerhëtzt.

Iddie vum Petra viru laanger Zäit, Foto vum Juli 2015

Gebotsche Gromperen

Mir brauchen:

Gromperen

Ueleg oder Margarine

Eventuell Speckwierfelen

Salz a Pfeffer

Ullecht:

D'Gromperen am Waasserdamp kache bis se mell sinn.

Schielen.

An Tranche, Wierfelen oder aneschters schneiden.

An der Pan am Ueleg oder an der Margarine ubroden. Eventuell e puer

Wierfele Speck dobäi sinn. Salzen a pepperen.

Gefüllte Gromperen

Fir 2 Leit:

8 grouss Gromperen

4 Schaiwen Vollkarzwiback o.ä. (Krispolitos...)

4 Tomaten

2 Onnen

200 g mëttelalen Gouda

1 Ee

Salz an Pfeffer

Ullecht:

D'Grompere wäschen an an der Mikrowell mëll kachen oder dampfgaren oder mat Waasser bedecken, opkachen an ca. 25 Min. garen (orig. Recette).

Den Zwiback an eng Gefreiertut maachen a mat der Kicherull zerbréiselen.

D'Tomate wäsche a wierfelen oder kraizweis aritzen, kuerz a kachend

Waasser leeën, eraushuelen, ofschräcken, d'Haut erof zeien, veierelen an

entkären. Den Stillusatz erausschnaiden an d'Tomat a Wierfelen schneiden (orig. Recette)

D'Önnen a Rëng schneiden.

Den Gouda wierfelen.

D'Ee verquirleren a mat den Zwibackgrimmelen, Tomaten a Gouda vermëschen. Mat Salz a Pfeffer wierzen.

D'Gromperen ofkille loossen. Deckel erofschneiden an d'Knollen mat engem Teilëffel aushielechen. Dat Bannescht mat der Forchette zerdrecken an ennert d'Ee-Grimmel-Mëschung hiewen.

D'Fëllung an d'Gromperen machen an op engem agefettene Bakblech am Schäftgen ca. 25 Min. bei 200°C baken. Evtl. mat Önnen garneieren.

Gromperen fir bei Hierken

D'Gromperen schielen.

Ca. 10 Min. Am Salzwasser kachen.

D'Wasser ofschedden an d'Gromperen am Gossdëppen ubotschen.

Gromperen fir bei Traipen

D'Gromperen schielen.

Am Gossdëppen eng Önn am Fett dënsten. D'Gromperen schielen.

Geschielten Gromperen mat Wasser an Salz dobai gin.

Während 20 Minuten ganz verkachen loossen, evtl. lwerschoss un Wasser ofschedden.

Gromperen-Gemeis-Paan

Fir 4 Leit:

750 g Gromperen

1 Aubergine

1 Zucchini

1 rout an 1 greng Paprika

2 Onnen

5 EL Olivenueleg

100 g schwaarz Oliven ouni Kär

1 EL gekörnten Britt

500 ml waissen Wain

Salz a Pfeffer

1/2 Bond Oregano

Mir brauchen ausserdem:

eng feierfest Pan/Schossel mat Deckel

Uluecht:

Grompere schielen a wäschen, Aubergine an Zucchini botzen an a Stecker schneiden,

Paprika botzen, entkären a wierfelen. D'Ennen ofzeien a kleng schneiden.
D'Gromperen an 3 EL Ueleg an enger feierfester Pan oder Schossel ubroden
an wierzen. Duerno aus der Pan eraus huelen.
D'Aubergine an d'Zucchini am Rascht Ueleg ubroden, d'Gromperen, de
Paprika a d'Onnen dobai gin.
Den Oregano ofbrausen, d'Bliedercher ofzupfen, mat den Oliven, der Britt an
dem Wain dobai gin.
Alles zesummen zougedeckt ca. 30 Min. bei 200°C am Schäftgen garen.
Wierzen.

Gromperen mat Camembert an Brokoli

Fir 4 Leit:

1 kg kleng Gromperen
500 g Brokoli
400 g Camembert
2 EL Tomatenmuech
1 EL Olivenuelech
1 EL Botter
Salz an Pfeffer

Mir brauchen ausserdem:

eng Pan mat Deckel

Uluecht:

Den Tomatenmuech frosten.
D'Grompere waschen, ca. 20 Min. garen, schielen.
Den Brokoli waschen, a Réisercher schnaiden, am Salzwaasser ca. 8 Min
garen, ofdrépse loossen.
Better an Uelech an enger grousser Pan schmelzen an d'Gromperen gellen-
brong broden. Salzen a pefferen.
Den Tomatenmuech op eng Forchette picken an d'Gromperen domadden
bestraichen, duerno zougedeckt nach ca. 3 Min. rösten.
D'Geméis dobäi gin, de Keis a Scheiwen geschnidden drop léen a mat
openem Deckel schmelze loossen.

Gromperekichelcher

► VG Gromperekichelcher

Gromperepurée

Klassesch Recette:

Mir brauche fir 4 Leit:

500 g Gromperen
3 Eegiel
50 g Botter
Salz, Pfeffer a Muskat
150 ml Mëllech
Eventuell 1 Bond Kraider

Mir brauchen ausserdem:

de Gromperestamper

Uluecht: (ca. 1 ½ bis 2 Stonnen + Baken)

D'Grompere schielen, wäschen an am Salzwaasser 20 bis 25 Minutte kachen.
D'Waasser ofschëdden.

D'Kraider mam Botter an der Mëllech erwiermen.

3 Eegiel, Botter, Salz, Pfeffer a Muskat dobäi ginn a mam Gromperestampfer
(net mam Stabmixer) püréieren.

Variant:

Mir brauchen:

Gromperen

Graff Salz

Botter

Mir brauchen ausserdeem:

eng Friteuse

Uluecht: (ca. 1 ½ bis 2 Stonnen + Baken)

D'Grompere botzen.

Op Salz leeën an am Schäffche bei 140°C eng 45 Minutten hëtzen.

Mat der Schuel auspressen.

Déi Grompere mat Botter zu Purée verréieren.

D'Schuele frittéieren an driwwer ginn.

Gromperepüree mat Gewierzer

Mir brauchen:

2 Tasen Gromperepüree

1 Ënn

1 Knuewelekszéif

1 gréng Peperoni (Chilli)

1 cm Ingwer

½ TL Moschterkären

2 IL Zitrounejus

E puer Blieder Koriander a Peffermënz

3 IL Botter

Salz

Uluecht:

Ënn a Knuewelek schielen an reng schneiden.

Chilli, Ingwer an Blieder (Koriander a Peffermënz) reng schneiden.

De Botter an enger Pan schmëlzen an d'Moschterkären eng Zäitchen hëtzen.

D'Ënnen an de Knuewelek mat dem Chilli an dem Ingwer dobäi ginn. Hëtzen
bis d'Ënnen gëlle brong sinn.

De Rescht dobäi ginn an nach 5 Minutten ëmréieren.

Mat Chapâti (► BA Baken) zerwéieren.

Foto vum Camping 2017 zu Portiragnes, zousätzlech mat enger Tapenade mat Thymian (► AP Aperitif) zerwéiert.



Kalbass-Gromperepüree

Mir brauchen:

1 Kalbass (z.B. Hokkaido)
Zirka 6 Gromperen (1:1 mam Kalbass)
1 Ënn
1/2 Knuewelekszéif
1 TL Brittpudder
1 IL Botter
200 mL Ram
E bësselchen Olivenueleg
Muskat, frësch geriwwen
Salz a Pfeffer



Uluecht:

D'Grompere schielen, wierfelen a kachen.

De Kalbass a Stécker schneiden, d'Kären eraus huelen an d'Schuel ofschneiden (bei engem Hokkaido net néideg)

D'Stécker Gromper a Kalbass zesumme am Waasserdamp mëll (zirka 20 Minutten) kachen.

D'Enn an de Knuewelek réng schneiden an am Ueleg dämpfen.

Alles zesumme wierzen (Salz, Pfeffer, Muskat), de Botter dobäi ginn a mat der Ram püréieren.

Zerwéierproposé: Agedécksten Balsamico-Esseg als Dekoratioun um Teller, well de schmaacht gudd domat.

Foto vun Oktober 2024.

Herzogin-Gromperen (Réisercher)

Fir 4 Leit:

800 g Gromperen
3 + 1 Eegiel
50 g Botter
Salz, Pfeffer a Muskat
2 IL Mëllech

**Mir brauchen
ausserdeem:**
de Gromperestampfer
eng Sprëtz

Uluecht: (ca. 1 ½ bis 2 Stonnen + Baken)

D'Grompere schielen, wäschen an am Salzwaasser 20 bis 25 Minutte kachen.

D'Waasser ofschëdden.

3 Eegiel, Botter, Salz, Pfeffer a Muskat dobäi ginn a mam Gromperestampfer (Stéisser) (net mam Stabmixer) püréieren.

Mat enger Sprëtz op Bakpabeier Réisercher sprëtzen.

Mëllech an Eegiel verréieren an d'Reisercher domat areiwen.

Am Schäffche bei 180°C Ëmloft ca. 15 Minutte (jee no Gréisst) baken.



Mediteran Gromperen

Fir 4 Leit:

1 kg Gromperen
2 kleng Courgetten
3 Roma-Tomaten
150 g (giel) Kiischtetomaten
3 Knuwelekszéiwen
3 IL Olivenueleg Basilikumblieder
Salz, Pfeffer a Paprikapudder

Uluecht:

D'Gromperen wäschen, sechstelen an am Waasserdamp 20 bis 25 Minutten e bësselche mëll kachen.

Eng feierfest Schossel anuelegen.

Déi grouss Tomate sechstelen, déi kleng an der Halschent duerchschniden, d'Courgetten de laange Wee duerchschniden an dann an Tranche schneiden tranchéieren.

Knuwelekszéiwen zerdrecken.

Déi mëll Gromperen an'd Schossel leeën an am Schäftgen bei 180°C mat Ëmloft hëtzen. 20 Minutte virum lessen d'Courgetten an de Knuewelek dobäi ginn. 5 Minutte virum lessen d'Tomateschnëtz an Halschenten dobäi ginn.

Basilikumblieder ënner dat waarmt Geriicht mëschen alles mat Salz, Pfeffer a Paprikapudder wierzen.



Am August 2008 déi éischte Kéier probéiert well ze vill Courgetten zeideg woren, Foto vum Familljefest, den 15.Sept. 2013.