

Brokkoli-Nudel-Gratin
Lasagne (bal) wéi bei der Mamm
Macaroni-Ham-Gratin
Nuddelen, sëlwer gemaach
Nuddelnascht
Rull mat Aubergine, Ham a Paprika
Spätzle nach Art von Frida
Kasspatzen
Spaghetti Carbonara

Brokkoli-Nudel-Gratin

Mir brauchen (fir ca. 4 Portiounen):

Vorbereedungszeit: 1h

500 g Brokkoli

300 g kleng Nuddelen (z.B. Farfalle)

3 Ėnnen a Knuewelek

200 g Speck

0,5 bis 0,7 L Ram

1 Ee

200 bis 250 g reng gerappten Emmentaler

Peffer a Salz

Muskatnoss



Uluecht:

De Brokkoli a kleng Rouse schneiden a wäschen.

De Brokkoli am Damp kuerz kachen, e muss nach fest bleiwen.

D'Nuddele kachen, „al dente“ loossen.

D'Ėnnen an hallef Reng schneiden.

De Speck an der Pan brong broden.

De Kéis reng rappen.

D'Ėnnen dobäi ginn a glaseg broden.

D'Ee mat der Ram verréieren. De Kéis dobäi ginn. Mat de Gewierzer ofschmaachen.

D'Enne mam Speck an de Nuddele vermëschen an dann an eng feierfest Form fëllen. Ongeféier en Drëttel vun der Zooss drop verdeelen.

De Brokkoli drop leeën an de Rescht Zooss driwwer verdeeln.

Am Schäffche mat Ėmloft bei 165°C ongeféier 30 bis 35 Minutte baken.

Lasagne (bal) wéi bei der Mamm

Mir brauchen (fir ca. 15 Leit):

600-700 g giel an 300 g gréng

Nuddele

ca. 100 g Botter

Uelech fir unzebroden

300 - 400 g Speck

10 Ėnnen a Knuewelek

1500g Gehacktes

4 Béchse Tomaten

2 Béchse konzentréiert Tomaten

$\frac{3}{4}$ l wäisse Wäin

Thymian, Basilikum, Oregano, Paprikapolver

(1 Küb Fleeschbouillon)

ca. 100 g Botter, Miel

5 Béchsen oder Glierer geschnidde Champinionen

0,8 bis 1 l Rahm

Peffer a Salz



Kierwel a Péiterséilech
800 g gerappt. Emmentaler

pro Persoun:

3-4 Nuddelplacken
Uelech fir unzebroden
30 g Speck
1/2 Ënn an Knuewelek
100 g Gehacktes
1/3 Béchs Tomaten
1/4 Béchs konzentréiert Tomat
1/2 l wäisse Wäin
Thymian, Basilikum,
Oregano, Paprikapolver (,Bouillon)
e bësselche Botter, Miel
1 kleng Béchs Champinionen
0,25 l Rahm
Peffer a Salz
Kierwel a Peiterseilech
100 g gerappt. Emmentaler

Mir brauchen ausserdem:

Hacker fir Speck (Messer an der
Kiche-maschinn)
Fir 12 Leit:
2 quadrat.(à 2 l) Pyrex
+ Set 3 ronn (1,5l, 2 l an 2,5 l)
Pyrex
(7 Leit: 2 l + 2,5 l + 2 l)
(4,5 Leit: 2 l + 1,5l)

Virbereedongszäit:

fir 15 Leit ca. 4 ½ h

Uluecht:

1/3 vun den Ënnen am Mixer (mam Messer) kleng schneiden an op'd Sait
stellen.

Déi reschtlech Ënnen an de Speck am Mixer kleng schneiden.

Uelech an'd Pan ginn an d'Ënne mam Speck an d'Fleesch doranner ubroden.
Pefferen a liicht salzen.

No der Mamm Thymian, Basilikum, Oregano, Paprika an de Küb dobäi ginn.
Déi ofgedréchent, an der Hälschent duerchgeschnidden Tomaten,
konzentréiert Tomaten a Wäin och dobäi ginn an 5' goe loossen.

Meng Variant: de Wäin dobäi ginn a gutt verkache loossen.

Déi ofgedréchent, an der Hälschent duerchgeschnidden Tomaten a
konzentréiert Tomatenmuerch mat verréieren.

Frësche Basilikumsblieder an Oreganoblleder an engem Téisäckelchen an
Thymianäscht mat enger Ficelle zesumme gestreckt dobäi ginn. Mat
Paprikapolver wierzen an 1 bis 2 Stonne kache loossen.

Nuddele ca. 10-15 Min am gesalzte Waasser mat Uelech no an no (6 bis 10
Placken) kachen. Oppassen dat se net unenee pechen. (Wäiss „Divella“
(Cactus): 6-8 Min, „Barilla“ 3-4 Min.)

Rescht Ënnen am Botter giel denschten.

Champinionenscheiwen dobäi ginn an 3 Min. weider denschten (wann ee
présséiert ass, d'Champinionen eréischt méi spéit). Gutt mat Salz, Peffer,
Kierwel a Péiterséilech wierzen.

Bei grousser Portioun d'Champinionen an eng Schossel emfëllen, eng gutt
Portioun Botter an der Pan schmëlzen, da Miel dobäi, Salz (net zevill) driwwer
fir dat et net ubrennt, oppassen dat et net ubrennt,

D'Halschecht vun der Flëssegheet vun de Champinionen driwwer (evtl. mat
de Champinionen) (déi aner Halschent gëtt net gebraucht), Rahm dobäi ginn,
mat Salz a Peffer ofschmaachen. 3 Min kachen, déi mat Botter agefett

feierfest Form(en) mat wäissen Degplacken ausleeën, Gehacktes (net ze déck) mat Zooss a Kéis drop ginn, mat gréngen Deegplacken beleeeën.

D'Mamm mécht do drop eng 2. selwecht Couche, beleet se mat gréngen Deegplacken, an do drop komme Champinonen an hirer Zooss an dann nach eng Kéier Kéis.

Meng Variant: ofwiesselnd Gehacktes mat Kéis, Champinonen an nach eng Kéier Gehacktes mat Kéis. Eventuell als véiert Couche Champinonen mat Kéis.

Bei 185°C 35 Min. am virgewiermten Uewen resp. 45 bis 50 Min am net virgewiermten Uewen iwwert 2 Etagen (mat Waarmloft ).

Makkaroni-Ham-Gratin

Fir ca. 14 Leit:

1000 g Makkaronien oder Penne
ca. 450 g gekachten Ham
ca. 400 g gerappte Kéis
ca. 150 g Margarine
3 Eeër
½ l Mëllech
0,2 l Ram
Peffer a Salz
ca. ½ Pak Panéiermiel

Mir brauchen ausserdeem:

Ca. 5 feierfest Formen



Uluecht:

D'Nuddele kachen an ofkille loosse.

Déi feierfest Forme mat Margarine afetten.

Eng Lo Nuddelen era leeën.

Déi gekachten Ham wierfelen an dovun en Deel drop verdeelen.

Mat gerapptem Kéis bestreeën.

Eng weider Lo Nuddelen, Ham a Kéis doropper leeën.

D'Eeër mat der Mëllech, Ram, Salz a Peffer gutt opklappen an driwwer verdeelen.

Déi ganz Uewerfläch mat Panéiermiel bedecken.

Stécker Margarine doropper verdeelen.

Am Schäffche mat Ëmloft  bei 175 °C ca. eng ¾ Stonn baken.

Zerwéier-Virschlag:

Eng gréng Zalot schmaacht gutt dobäi.

Nuddelen, sëlwer gemaach

Mir brauchen:

500 g Miel (Typ 405 oder 550)
6 Eeër
2 IL Olivenueleg
1 TL Salz

Uluecht:

Alles vermëschen an esou laang mat den Hänn knieden, bis den Deeg blénkt.
Mat engem Duch zoudecken an eng hallef Stonn roue loossen.

Den Deeg op enger bemielter Plack ausrullen an dann an déi gewënschte Form bréngen/schneiden.

Nees eng hallef Stonn roue loossen.

D'Nuddelen a kachend Salzwaasser ginn, bis se „al dente“ oder mell sinn.

Rezept aus dem Internet, éischte Kéier am Mäerz 2019, well am Héngerjuck 33 Eeër louchen.



Nuddelnascht

Mir brauchen:

180 g gekachte Spaghettien (evtl. Reschter)
3 Eeër
200 g Mascarpone
40 g Parmesan
50 g réi Ham
150 g Courgette
2 IL gemëschte Kraider, reng geschnidden
Kraider, Salz a Pepper
Olivenuelech
12 Salbei-Blieder

Uluecht:

D'Spaghettien am Salzwaasser kache bis se «al dente» sinn.

De Parmesan reng rappen.

De Mascarpone mat den Eeër an dem Parmesan wierzen a vermëschen.

D'Ham kleng schneiden, d'Courgette an d'Tomate wierfelen.

Alles zesumme vermëschen a wierzen.

12 Muffinsformen uelegen.

D'Nuddele mat enger Forscett zu engem Nascht opwéckelen an an'd Form maachen. Mat der Zooss opfëllen.

Am opgewiermte Schäffche bei 180°C mat Ëmloft ongeféier 25 bis 30 Minutte baken.

Déi fäerdeg Näschter aus de Formen eraus huelen, mat engem Salbeiblat dekoréieren an zerwéieren.



Rull mat Aubergine, Ham a Paprika

Mir brauchen (fir ca. 4 Leit):

12 Nuddelplacken
1 Aubergine
150 g réi Ham
1 Rout Paprika
3 Tomaten oder eng Bécks
geschielten Tomaten
100 g gerappte Kéis
Oregano, Thymian, Salz, Pfeffer
1 TL Hunneg
Eng Schlupp Ueleg



Uluecht:

Auberginnen de laange Wee a méiglechst dënn Tranche schneiden. Déi am Waasserdamp e bësselchen dämpfen, bis se mëll ginn.

Paprika a schmuel Sträife schneiden, an déi dann hallwéieren.

D'Nuddelplacken e puer Minutten am kachende Waasser zéie loossen.

Op déi mell Placken eng Tranche Aubergine, Ham a queesch e puer Stecker Paprika leeën. Liicht pefferen a salzen. Dat ganz oprullen.

Déi Rullen an eng agefetten, feierfest Schossel stellen oder leeën.

Am Schäffche bei 150°C zirka 20 Minutte baken.

E puer Tomaten oder geschielten Tomate mat dem Hunneg, de Gewierzer an enger Schlupp Ueleg laang zu enger Zooss opkachen.

De gerappte Kéis iwwert d'Rulle ginn a weider 10 Minutte baken.

Mat der Tomatenzooss zerwéieren.

Schmaacht och gutt als Entrée.

Als Entrée beim Erny an der Kantin giess (2014).

Spätzle nach Art von Frida

(Rezept für 6 Personen):

500g Weizenmehl glatt

3Eier ganz

3 Eidotter

2 dl. Mtlch

1 Efil Öl oder flüssige Butter

Salz Butter zum Schwenken

Alle Zutaten mittels Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Teig mittels Sieb in das Wasser einkochen, stets mit dem Kochlöffel umrühren, damit keine Klumpen entstehen.

Spätzle aufkochen, abseihen, heiß mit Wasser abschwemmen, Butter schmelzen, Spätzle darin schwenken, salzen.

Man kann die Spätzle schichtenweise in eine Auflaufform geben, mit gerösteten Zwiebeln (goldgelb) und mit zweierlei Hartkase (gerieben) bestreuen und für 10-15 Minuten bei 170 Grad im Backrohr überbacken.

Kasspatzen

Fir 2 Portionen:

200 g Miel
2 bis 4 Eer
evtl. e Schotz Wasser
Salz
200 bis 250 g gerappten Emmentaler
e puer Önnen

Uluecht:

Deg meichlegst lang vun Hand knieden, bis en labber get.
Mam Messer „Straifen“ an dat kachend Salzwasser gin.
D'Spätzle an ofwieselnd mat dem Keis an enger Bakform schichten.
Am Schäftgen baken
Önnen an Rëng schnaiden an an der Pan ubroden. Evtl. nach kuerz op'd
Keisspätzle an den Schäftgen.

Spaghetti Carbonara

Fir 2:

250 g Spaghetti
80 g more Speck
2 Eeër
3 EL Ram
½ IL Olivenueleg
50 g Parmesan oder Pecorio
schwaarze Pfeffer aus der Millen



Uluecht:

D'Spaghettie kachen.
Speck a schmuel Sträife schneiden an am Ueleg ubroden.
Eewäiss a Ram an enger gewiermter Schossel verquirleren. De Kéis a vill
Pfeffer dorënner mëschen.
D'Spaghettie gutt ofdrëpsen, an'd Schossel ginn a mëschen, bis d'Zooss gutt
un de Spaghettien hänkt.
De Speck driwwer ginn.
D'Eegiel an der Eeërschuel nieft de Spaghettien zerwéieren.

1992 zu Santa Maria (Cape Vert) fir dem Jo seng südafrikanesch Kolleege gekacht, Foto Portiragnes Aug. 2013,
Dekoratioun vum Jimmy.