REGIONAL & SAISONAL

REZEPT

Stäerzelen,
Rezept presentéiert vum Moulin J. P. Dieschbourg.

4 Portiounen

30 Minutten

Dir braucht:

- 1 l Waasser
- 500 g Wëllkeschmiel
- 100 – 200 g duerchwuessene Speck a Wierfelen
- 1 Dëppche Ram
- 12 g Salz

Rezept:

1 Liter Waasser mam Salz un d'Kache bréngen. D'Wëllkeschmiel op eng Kéier draginn an esou laang réieren, bis e festen Deeg entsteet entsteet. Den duerchwuessene Speck a Wierfelcher geschnidden ausloossen. En Iessläffel a kache Salzwaasser halen a mam Läffel d'Stäerzelen ausstiechen D'Stäerzelen an eng waarm Schossel ginn, Fett, Gréiwen, geschmolzene Botter an en Dëppche Ram driwwerschëdden an am Uewe waarmhalen.