REGIONAL & SAISONAL

REZEPT

Judd mat Gaardebounen a Gromperen,
Rezept presentéiert vun der Maison Relais Conter.

6 Portiounen

2 Stonnen

Dir braucht:

- 2 kg gereechertere Judd
- 100 g moer Speckwierfelen
- 1,5 kg Saubounen
- 200 g Ënnen
- 100 g Ënnewierfelen
- 200 g Porretten
- 200 g Muerten
- 100 g Zelleri
- 2,5 kg festkachend Gromperen
- 30 g Botter
- 40 g Miel
- 2 Lorberblieder
- 1 Strauss Bounekraut
- Salz a Peffer
- Ram

Rezept:

D'Fleesch an en Dëppe mat kalem Waasser leeën a kachen. Dat geronnent Eewäiss ofschaimen. Dat geschniddent Geméis a Gewürzer derbäiginn a brutschele loossen. Ca. 70 – 95 Min. jee no der Gréisst vum Stéck Fleesch goe loossen.

De Speck mam Botter ubroden an d'Ënnewierfelen derbäiginn. D'Miel derbäiginn a liicht brong gi loossen. Mat der Fleeschbritt vum Judd ofläschen a mam Schnéibiesem gutt verréieren. D'Saubounen an d'Bounekraitchen derbäiginn an dat Ganzt brutschele loossen, bis d'Boune mëll sinn. Mat a bësse Ram a Gewürzer ofschmaachen.

D'Grompere schielen. Duerno mat liicht gesalzenem Waasser usetzen a kachen, bis d'Gromperen duerch sinn.