REGIONAL & SAISONAL

REZEPT

Hénkeler Kréinercher mat Zalot,
Rezept presentéiert vum Kulturhaff Millermoler.

4 Portiounen

15 Minutten

Dir braucht:

Fir d'Hénkeler Kréinercher

- Nuddelen (a Form vu Kréinercher)
- Speck oder Ham
- Olivenöl oder Butter
- Zwiwwelen
- Ierbessen
- 1 Schotz wäisse Wäin
- 1 Schotz Ram
- Miel (optional)

Fir den Zalot

- 2–3 rout Rommelen
- Päerdsbieresseg
- Salz a Peffer
- Zalotekräider
- Zwiwwelen
- Zalotenueleg
- Hanfueleg
- Lorberblat

Rezept:

De Speck oder d'Ham a Wierfelcher schneiden an an Olivenueleg oder Botter lues ubroden, d'Ënnen derbäiginn a mat engem Schotz wäisse Wäin oder Geméisbouillon ofläschen. E Schotz Ram derbäiginn an dat Ganzt eventuell mat e bësse Miel bannen. Wierzen an d'Ierbessen derbäiginn. Kuerz opwale loossen. D'Nuddele brauche ca. 9 Minutten. Dat Ganzt mat oder ouni gerappte Kéis zerwéieren.

Déi réi rout Rommelen schielen a rappen, Päerdsbieresseg derbäiginn a Peffer, Salz an Zalotekraider an d'Schossel ginn. D'Ënne schielen an an dënn Réng schneiden. Duerno den Zalotenueleg an den Hanfueleg derbäiginn.

Als Lescht e Lorberblat derbäiginn an dat Ganzt am Frigo zéie loossen (am beschten iwwer Nuecht).