REGIONAL & SAISONAL

REZEPT

Lëtzebuerger Hämmelskotletten mat enger Geessekéis- a Kraidercreme, Rezept presentéiert vun den Écuries du Parc zu Klierf.

4 Portiounen

1 Stonn

Dir braucht

Fir d'Creme

- 100 g Geessefrëschkéis mat Kraider
- 100 g Botter
- 100 g ganz kleng geschnidde Schallotten an Ënnen
- 20 g gemuelene Knuewelek
- Kraider: Péiterséileg a Bratzelen
- Salz a Peffer

Fir de Rescht

- 1 kg Hämmelskotletten
- 600 g mielzeg Gromperen
- ¼ l Mëllech
- 50 g Botter
- 200 g Brockelcher
- 200 g gréng Bounen
- 200 g Muerten
- ganz kleng geschnidden Ënnen a gemuelene Knuewelek
- gedréchent Bounekraitchen

Rezept:

De Geessefrëschkéis mam Botter, de kleng geschniddenen Ënnen a Schallotten, dem gemuelene Knuewelek an de Kraider gutt mëschen, mat Salz a Peffer wierzen, an e Sprëtzbeidel fëllen a kal stellen.

D'geschielte Gromperen a Wierfele schneiden an an en Dëppe mat Salzwaasser leeën. D'geschielte Brockelcher an dat selwecht Dëppe leeën a béides zesumme mëll kachen. Wa béides mëll ass, duerch eng Saibecke schëdden, d'Brockelcher vun de Gromperen trennen an alles ofdrëpse loossen. D'Mëllech an dat selwecht Dëppen schëdden a mam Salz, Peffer an dem geriwwene Muskot wierzen. D'gekachte Gromperen derbäiginn a mat engem Stéisser zu Püree verschaffen. D'Brockelcher a Véirel schneiden, drënnermëschen a wierzen.

Déi kleng geschnidden Ënne mam Knuewelek a Botter dëmpen, déi virgekachte Staachebounen a Muerten derbäiginn a glaséiere loossen. Mat Salz, Peffer a Bounekraitche wierzen.

D'Hämmelskotletten gi ganz zum Schluss kierz virum Uriichte gegrillt, bis se bannendran zaart rosa sinn.