

Béchamelzooss  
Bottercrème  
Crème anglaise  
Eeërgoss  
Eeëschmier  
Fëllung fir haart Eëer  
Mayonnaise  
Pesto (italienesch Basilikumszooss)  
Grillzoos  
Marinade fir beim Grillen  
Mousseline  
Nësnougat  
Pannacotta  
Paprika-Zooss  
Schokla's Zooss  
Zooss Hollandaise  
Zoose fir bei chinesisches Fondue  
Zoose fir bei Fleeschfondue  
Zooss fir bei gréng Spargelen

## **Béchamelzooss**

### **Mir brauchen:**

40 g Botter  
40 g Miel aus Weess (Typ 405)  
3/8 bis 1 l Vollméllech oder Waasser vum gekachte Geméis (Spargel, Choufleur o.a.)  
Muskat, Pfeffer, Salz

### **Ulecht:**

Fett erhëtzen, Miel dobäi ginn a mam Schnéibiesem ënnert réieren uschweessen.  
Méllech ënnert séiere Réieren dobäi ginn (sou dat d'Miel net verklompt).  
Opkachen an dobäi réieren (soss sëtzt et um Buedem un).

## **Bottercrème**

### **Mir brauchen:**

1 Deel Botter  
½ Deel Puddezocker  
1 Deel Vanillspudding (gutt haart, 1 Päckelchen op 500 ml Mëllech)

### **Mir brauchen ausserdeem:**

En elektreschen Handmixer

### **Ulecht:**

De Botter schaumeg réieren.  
Den Zocker dobäi ginn a weider réieren.  
De Vanillspudding während dem Réieren no a no dobäi ginn.

## Crème anglaise

**Mir brauchen fir ca. 3/4 l:**

½ l Mëllech

4 Eeër

½ Vanille-Staang

4 EL Zocker

1 Päckelche Vanilleszocker

**Uluecht:**

Déi hallef Vanille-Staang opschlitzten.

½ l Mëllech mat enger halwer Vanille-Staang 5 Minutte kachen. D'Kären aus der Schuel krazen an d'Schuel ewech geheien.

D'Eegiel an den Zocker (mam Vanilleszocker) crèmeg réieren. Déi waarm Mëllech no an no dobäi ginn an duerno am Bain-Marie virsiichteg wieren (net iwwert 70 C goen !!), bis déi Crème (anglaise) beim drop blose Welle mécht (Rouse bild). Am beschten déi ganz Schossel séier a kaalt Waasser stelle wéinst dem Nohëtzen.

Ofkille loossen.



## Eeërgoss

(fir ënnert Gratiniéiertes)

**Mir brauchen:**

1 Ee

100 g Sauerrahm, Schmant oder Schlagsahn

Salz a Peffer

**Uluecht:**

Alles verméschen a kräfteg wierzen

## Eeërschmier

**Fir zirka 4 Leit:**

1 l Mëllech

3 Eeër

3 l Miel

3 l Zocker

1 Pouz Salz

Vill Kanéil

**Preparatioun:**

De gréissten Deel vun de Mëllech opkachen.

D'Eegiel, d'Miel an de Zocker mat dem Rescht Mëllech verméschen.

D'Eewäiss zu Schaum schloen.



Déi verméschten Ingredienten an déi kachend Mëllech aréieren an nach eng Kéier kuerz opkachen.

Den Eewäisschaum ënnerréieren.

An eng Schossel fëllen an déck (2-3 mmm) Kanéil drop streeën.

Schmaacht och wotlech gutt!

Foto vum 3 Abrëll 2020

## **Grillzooss**

### **Mir brauchen:**

2 IL Ueleg

1 IL Esseg

1 IL Wiskey

1 IL Tomatemuech

1 IL Hunneg

1 IL Tabasco

2 Prisë Beifuß

Salz a Pfeffer

### **Uluecht:**

Alles mëschen an d'Fleesch domat areiwen.

Während dem Grillen weider areiwen.

## **Marinade**

### **fir beim Grillen**

#### **Mir brauchen:**

Ketchup

Jus vun ½ Zitroun

Tabasco

Kraidersalz

Frësch gemuelene Pfeffer

Rout Pefferkären

Hunneg

Ënnen

#### **Uluecht:**

D'Ënnen an Tranchë schneiden.

Alles mëschen.

## Mayonnaise

### **Mir brauchen:**

1 (réi) Eegiel  
Evtl. 1 Eewäiss  
1 TL Moschter  
Sonneblummeneleg, wat méi, wat een  
méi Mayonnaise kritt  
Peffer, Salz



### **Uluecht:**

D'Eegiel mat e bësselche Salz an dem Moschter mat engem Holzläffel (a vill Léift ☺) oder dem Handmixer verréieren an de Sonneblummeneleg lues no an no dobäi ginn.

Net ze laang verréieren, soss geet se emm.

Mat Salz a Peffer ofschmaachen.

Evtl. Eewäiss zum Schluss dobäi gi wann d'Mayonnaise ze fest ass.

## Mousseline

Zooss Hollandaise  
Schmant (Ram)

### **Uluecht:**

De Schmant zu Schlagsahn schloen a mat der Zooss Hollandaise verméschen.

## Nëssnougat

### **Mir brauchen:**

100 g Hieselnëss  
100 g Pudderzocker  
1 EL Kakao  
50 g Botter

### **Uluecht:**

D'Hieselnëss liicht muelen.

D'Hieselnëss réischteren.

De Pudderzocker an der Pan no an no schmélzen.

Esou bal en karamelliséiert, d'Nëss dobäi ginn a gutt verréieren.

Op enger Silikonmatt, engem Teller oder engem Bakpabeier ofkille loossen.

Déi Krokantmass am Mixer (Hachoir) esou laang zerklengeren, bis se flësseg gëtt. Ëmmer nëmme kuerz mixen, wëll soss de Mixer an och déi Mass ze waarm ginn.

Déi kill leefeg Mass mat Kakao a Botter verméschen.

## Pannacotta

### **Mir brauchen:**

200 g Schmant (Ram)  
1 Vanillsstang  
Zocker  
2 Blieder Gelatine

### **Uluecht:**

Schmant mat Vanillsstang an e bësselchen Zocker kachen.

## Paprika-Zooss

### **Mir brauchen:**

1 Paprika  
1 mëttelgrouss Ënn  
2 IL Olivenueleg  
3 IL Esseg  
3 IL Ketchup  
Salz a Peffer

### **Uluecht:**

De Paprika wäschen, a mat der Ënn a kleng Stécker schneiden.  
Zesumme mat dem Esseg a Ketchup püréieren.  
Den Uelech ënner réieren a mat de Gewierzer ofschmaachen.

## Wäisse Kéis mat Kraider

### **Mir brauchen fir 8 Leit:**

1 kg wäisse Kéis  
150 g Crème épaisse (saure Sahne)  
1-2 TL Moschter  
1-2 IL Aceito Balsamico  
Kraider, méiglechst frësch aus dem Gaart : Bratzelen, Péiterséilech, Dill, Estragon  
Salz a Peffer

### **Uluecht:**

D'Kraider kléng schneiden.  
Alles vermëschen a mat Salz a Peffer ofschmaachen.

## Schockla's-Zooss

### **Mir brauchen:**

½ Orange  
40 g battere Schockla

### **Uluecht:**

De Jus aus der Orange pressen.  
De Schockla schmélzen an de Jus dobäi ginn.

## Zooss Hollandaise

### **Mir brauchen:**

Esseg  
1 Eegiel  
Botter  
Gebrachen Pefferkären

### **Uluecht:**

Den Esseg zu  $\frac{3}{4}$  oder  $\frac{4}{5}$  akachen a mat gebrachene Pefferkären e  
bësselchen ofkille loossen.

D'Eegiel opschloen, de Botter doranner schmelzen.

## Zoosse fir bei chinesesch Fondue

### **Champignonszooss:**

#### **Mir brauchen:**

Champignionen  
Botter  
Miel  
Cayenne-Peffer

Ram

#### **Uluecht:**

D



## Zoosse fir bei Fleischfondue

Als Basis fir all Zoossen:

Schlagsahn ënnert d'Mayonnaise hiewen, fir se méi lëfteg ze maachen, oder,  
alternativ \*) zur "renger" Mayonnaise: Mayo.:wäisse Kéis:Sauerrahm 1 :1 :1

### **Zooss 1:**

Curry  
Whisky  
Maggi  
Mayonnaise

### **Zooss 2:**

Ketchup  
Paprika  
Tomatemuech  
Mayonnaise

### **Zooss 2 alt.:** (Cocktailzooss)

Ketchup (evtl. ouni Zocker \*)  
Cognac (oder Whisky \*)  
Mayonnaise

**Zooss 3:**

Mierrettich  
Mayonnaise

**Zooss 4:**

Macédoine  
Mayonnaise

**Zooss 5:**

Gielt vum haarden Ee  
Péiterséileg  
Bratzelen  
Kornischongen  
Alles reng geschnidden mat der Mayonnaise verméschen,  
Salzen a pefferen.

\*) Réit vum Fern.

**Zooss fir bei gréng Spargelen**

Béchamelszooss an Zooss Hollandaise verméschen.