

Gnocchien:

Gnocchien, gratinéiert

Gnocchie mat Sauge

► VG Vegetaresch

Kaiserschmarren

Mielkniddele mat Speck an Äppelkompott

Panecher

Fréijoerscrêpes

Pizza:

Pizza Dräi Käch

Pizza Kaweechelchen

Pizza Thomas

Vegetaresch Pizza



Gnocchien, gratinéiert

Mir brauchen:

¼ l Mëllech
25 g Botter
60 g Schmall
60 g Parmesan
1 Eeigel
Salz, Pfeffer a Muskat

Uluecht:

D'Mëllech mam Botter kachen. De Schmall dobäi ginn an op der Kachplack réiere bis eng haart Mass entsteet.

Duerno en Eeigel drënner réieren an kal gi loossen.

Den Deeg ausrullen, 1 bis 2 cm dick Scheiben ausstechen an op en Blech leeën. De Parmesan driwwer streeën.

Bei 200°C eng Véierel Stonn an de Schäftgen stellen.

Kaiserschmarren

Mir brauche fir hongreg 2 Léit:

4 Eeër
300 mL Mëllech
125 g Miel
60 g Zocker
1 Päckelche Vanillzocker
1 Pouz Salz
40 g Roséngen
75 mL Sprudellaasser
Botter fir ze broden
Mandelblindercher
Pudderzocker fir driwwer ze streeën



Uluecht:

D'Roséngen eng Véierel Stonn an Waasser oder e Jus aweechen.

D'Mandelblindercher an enger Pan réischteren.

D'Eeër opklappen an trennen.

D'Eewäiss gutt fest schloen.

Dann d'Eeigel mat der Mëllech, dem Miel, dem Zocker (och Vanillzocker) an e bësselche Salz vermëschen.

Zum Schluss d'Sprudellaasser dobäi ginn.

Dann den Eewäisschaum an d'Roséngen vun Hand mat vermëschen.

Den Deeg an der Pan mat Botter ongeféier 5 Minutte broden, da véierelen, ëmdréien a weider broden.

Den Zocker karamelliséieren ► 18-DK-Dekoratioun

Dann d'Mandelblindercher doranner dréien.

De Kaiserschmarren zum Schluss a kleng Stécker zerklengeren.

Um Teller nach Pudderzocker driwwer streeën.

Zerweierpropos: mat Äpelkompott oder Vanillszooss

Informationen aus dem Internet an Iddien aus Restaurant-Erfahrungen, Foto vum 5.6.2025

Mielkniddele mat Speck an Äpelkompott

► VG-Mielkniddele mat Äpelkompott

Mir brauchen doriwwer eraus:

4 Tranche more Speck, vun 2 bis 3 mm Déckt

Uluecht:

De Speck a schmuel Sträife schneiden a ubroden, bis e knuspereg ass.

Beim Zerwéieren iwwert d'Kniddele ginn.

Tuyau: D'Josiane bréit och d'Kniddelen an der Pan.

Panecher:

► 101 Panecher

Mir brauchen fir eng Portioun :

70 g Miel (= 3 gutt gefüllten IL)

1 Ee

1 dl Mëllech

1 TL Uelech

1 Pouz Salz

allgemeng:

1 kg Miel

12 Eeër

1 l Mëllech

Uelech

Salz

Fréijoerspanecher mat Réikaschtzalot an Nëss

Mir brauche den Deeg (fir 4 Leit):

140 g Miel

2 Eeër

15 cl Mëllech

5 cl Waasser

1 Pouz Salz

1 IL Ueleg

Mir brauche fir d'Fëllung:

¼ roude Kabes

2 Muerten

½ chineesesche Kabes

100 g frësch Sojabounen

Fir d'Zooss:

1 grouss Ënn

1 IL Sesamkären

3 IL Ueleg an 2 IL Sesamueleg

1 TL Esseg

E bësselchen Aceito Balsamico

3 IL Rahm (oder Mayonnaise)

1 Päckelchen déck Nëss

Salz a Pfeffer

Fir d'Dekoratioun:

1 Pak déck Nëss

Virbereedong vum Deeg:

Alles mëschen an eng Stonn stoe loossen

Uluecht:

Sesamkäre réischteren.

Mëllech a Waasser mam Miel mëschen. Eeër a Salz dobäi ginn. Deen Deeg eng Stonn roue loossen.

D'Geméis botzen, wäschen an dréchnen. Reng schneiden oder raaspelen.

D'Ënn reng schneiden a mat Ueleg, Sesamueleg, Aceito Balsamico a Rahm gutt mëschen an zu enger Zooss veraarbechten. Mat Salz a Pfeffer ofschmaachen.

Déi Zooss mat de Sesamkären iwwert d'Geméis ginn an zu enger Fëllung vermëschen.

Den Ueleg mat dem Deeg vermëschen a Panecher baken.

D'Fëllung drop leeën, als Rull oder Tiitchen opwéckelen, a mat e puer Nëss zerwéieren.

Pizza:**Mir brauchen:**

Fäerdege Pizzadeeg

Fir'd Pizzaiola (Tomatenzooss):

1 Ënn

1 Zéif Knuewelek

300 g tomates pelés

2 IL Tomatemuech

1 IL gedréchenten Oregano

Salz a Pfeffer

Mozzarella

Belag:

Ham, Champignonen, Thon, Gehacktes, Ee, Artichauten, Oliven, Ënnen, verschidden Zorte Kéis, an/oder. . .

Uluecht:

D'Tomaten evtl. pureieren, mat de Gewierzer mëschen

De Deeg ausrullen a bis op 1 ½ cm vum Bord ewech mat der Zooss besträichen.

De Belag drop tässelen.

De Mozzarella a schmuel Tranchë schneiden an op dem Belag verdeelen.

Am Schäffchen op virgehëtztter Pizzastuf  bei 230°C op 1. oder 2. Blech ca. 10-15 Minutte baken,

oder de Schäffchen (Multi-Heißluft)  resp. Mikrowell op 250°C virhëtzen (Ëmloft), duerno d'Pizza zirka 10 bis 15 Min. era stellen.

Pizza Dräi Käch

Deeg fir 1 Blech (3 bis 4 Leit):

21 g fresch Hief
1 Pouz Zocker
125 mL wootlecht Waasser
300 g Miel
1 TL Salz
140 mL Taas Olivenuelech

Tomatenzooss:

4 Tomaten
Oregano (, Majoran, Rosmarin, Basilikum)
1 Ënn
1 Zéif Knuewelek
Salz a Pfeffer

Belag:

5 Tranchen Salami
100 g gekachten Ham
1 Ënn
1 Dosen Kaperen
8-10 Oliven
3 Eeër
Salz, frësch gemuelene Pfeffer
150 g Mozzarella

Uluecht:

Tomate mat den Gewierzer bei klenger Hëtzt (2 bis 3 Stonnen) kachen, bis bal keng Flëssegkeet méi dran ass.

D'Hief am wotleche Waasser opléisen.

Miel, Waasser mat der Hief, Ueleg, Zocker a Salz an enger Schossel verréieren.

Den Deeg eng hallef Stonn am Waarmen goen loossen.

Den Mozzarella an d'Ënn a Tranchen schneiden.

Den Deg um Bakpabéier ausdrecken (oder rullen).

Eventuel den Deeg nach eng Kéier eng Véierel Stonn am Waarmen rouen loossen.

Den Schäffchen op maximal Temperatur (250°C, Pizzastuf  oder Ëmloft ) vierwieren.

Als éischt Tomatenzoos um Deg verdeelen. Dann all Zoudoten verdeelen.

D'Eeër drop klappen an de Mozzarella verdeelen. Liicht salzen an pefferen.

Am virgewiermten Schäffchen ongeféier eng Véierel Stonn baken.

Fotoen vum 6. August 2011. A wien wor wuel den 3. Kach?



Pizza Kaweechelchen

Deeg fir 1 Blech (4 Leit):

30 g Hief
1 Pouz Zocker
1 ¼ (250 mL) Tase wotlecht Waasser
300 g Miel
1 TL Salz
¾ (150 mL) Taass Olivenueleg

Belag:

4-5 Tomaten
200 g Krevetten
1 Mozzarella
20-25 Oliven
Salz, fräsch gemuelene Pfeffer



Rezept fir den Deeg vun zirka 1980 beim „Kaweechelchen“, dem Danielle an aneren, Foto vun 2023

Pizza Thomas

Deeg fir 2 Blecher (6 Leit):

925 g Miel
500 g Waasser
25 g Olivenueleg
42 g fräsch Hief
1 IL Zocker
1 IL Salz

Belag:

½ Kartong püréiert Tomaten
1 grouss Aubergine
Ham
½ Glas Artichauten
½ Glas Oliven
1 Ananas
2 Mozzarella
Oregano, Salz, fräsch gemuelene Pfeffer

Uluecht:

Am Virfeld:

D'Hief am wotleche Waasser opléisen.
D'Miel mam Zocker a Salz vun Hand an enger Schossel vermëschen.
Mam Mixer den Ueleg an'd Waasser mat der Hief mam Rescht vermëschen.
An eng Schossel mat loftdichtem Deckel fëllen a ½ bis eng Stonn am waarme stoe loossen.
Duerno op mannst eng Nuecht an de Frigider stellen.
Den Deeg hält sech 3 Deeg am Frigider.

Kachen:

Den Deeg op ongeféier 4 Stonne virum verschaffen aus dem Frigider huelen,
an 2 Hallschenten deelen, dorausser 2 Bulle formen a zougedeckt stoe loossen.

D'Aubergine a Tranche schneiden a mat wéineg Ueleg ubroden.
D'Ananas kleng schneiden. D'Ham a kleng Stécker schneiden an d'Artichaute véierelen. De Mozzarella an Tranchë schneiden.
Déi püréiert Tomate mam Oregano, Salz a Pfeffer wierzen.
Den Uewen op mannst op 250°C opwiermen.
2 Blecher deck mat Miel pudderen.
Den Deeg vun Hand auseneen zéie respektiv mat der Hand drécken. De Bord ongeféier 2 cm no banne klappen.
D'Tomatenzooss drop verdeelen a mat den Auberginnentranchë beleeën.
Déi aner Saachen drop verdeelen, déi Tranchë Mozzarella zulescht, mat frësch gemuelene Pfeffer wierzen an dann am Schäffche baken.

Rezept fir den Deeg aus dem Internet, mam Thomas Mëtt Juli 2022 zu Hyères gebak

Vegetaresch Pizza

Deeg fir 2 Pizzaen:

350 g Miel
100 g Vollkar-, Wëllkar- oder Karmiel
250 g Waasser
15 g Olivenueleg
21 g frësch Hief
½ IL Zocker
½ IL Salz



Belag:

4 Tomaten, alternativ 1 Bécks geschielten Tomaten
1 Aubergine
2 Ënnen
2 Knuewelekszéiwen
1 Paprika
1 Mozzarella
Oregano, Salz, frësch gemuelene Pfeffer

Ullecht:

Den Deeg präparéiere wéi bei der Pizza Thomas.
Tomate mat de Gewierzer bei klenger Hëtzt (zirka 1 Stonn) kachen, bis bal keng Flësegkeet méi dran ass.

Foto vum 8. August 2022 zu Hyères