

Grompernkichelcher Kaachzeit

20 Minuten Rezept fir 4 Leit

- een Kilo Gromperen (Mettelfest oder mielzeg Gromperen)
- Honert Gramm Miel
- 4 Eer
- 5 Gramm Salz ,2 Gramm Pfeffer, 2 Gramm Muskotnoss
- Fresch Kraider: Gehackten Peterseileg,Bratzelen
- 4 Essleffel Rapsueleg oder Botter fir an Pan

1. Gromperen schielen an graff rappen.
2. D`Gromperenmass ausdrécken an engem propperen Handdusch,fir datt et net zevill spretzt beim Broden.
3. An enger Schossel,en Deeg préparéieren aus Miel an den Eeer.
4. Salzen an pefferen.No Aerem Goût wierzen mat Muskot an den Kraider.
5. Desen Deeg mat den gerapptenen Gromperen meschen.
6. Pro Gromperenkichelchen e gudden lesläffel vun der Mass an der Pan plattdrécken.
7. D`Kichelcher emdréinen soubal se goldeg brong sinn.
8. Op engem Kachpabeier ofdrepsen loossen a maximal en hallef Stonn bei 120 Grad Celsius warmstellen.
9. Servéiert d`Kichelcher mat engem Teller Gemeiszopp , als Beilag bei engem Stéck Fleisch oder Fesch,oder einfach mat wootlechem Appelkompott.

Kürbiszopp

Für 4 Personen

1 Kilogramm Kürbis ,1 Stange Lauch,1 dicke Zwiebel,1-2 Möhren,2 Kartoffel, 2 Knoblauchzehen,Petersilie,süsse Sahne,Fleischbrühe,Selleriesalz,schwarzer Pfeffer,Muskatnuss,1 Lorbeerblatt, Butter.