

ACEL

Impressum

Éditeur

Association des Cercles d'étudiants luxembourgoise (ACEL)

B.P. 63

L-7201 Bereldange

Tél.: 691 42 05 38/39/40

E-mail: contact@acel.lu

Site Internet: www.acel.lu

Réalisation

ACEL et ses Cercles d'étudiants luxembourgoise

Layout

Audrey Courteille



INHALTSVERZEICHNIS

AELK - Schwäbische Maultaschen an der Pan gebrode	7
AELL - Fondue aux Champignons	8
AELP - Crêpe à la française	9
ALUS - Elsässesch Tarte Flambée	10
AVL - Sauerbrot mat Oochener Printenzooss	11
CELB - Boulettes Sauce Tomate	13
CELG - Tartiflette	14
CELM - La Clapassade d'agneau sauce grisetete	15
Friblätz - Fondue moitié-moitié fribourgeoise	16
LESTLE - Boulet(tes) à la liégeoise	17
LSBe - Berner Hörpfelguck	19
LSC - Ärm Ritterslück	20
LSI - Kaiserschmarrn	21
LSK - American K-Town Burger	22
LSM - An gscheiden O'bazda	23
LSRM - Zwiebelkuchen	24
LSS - Saarländisches Dibbelabbes	26
LSSG - Studentebrout	27
LST - Grumberschnietscher	28
LSW - Wiener Schnitzel	29
LSZ - Züri Gschnätzlets	30
sLSB - Stir Fry	31
VLIB - Curry Wurst	32



Schwäbische Maultaschen an der Pan gebrode

Lëtzebuenger Studenten zu Karlsruhe



Fir 4 Persounen :

- 600 g Maultaschen*
- Geméis-Bouillon
- 1 Zwiwwel
- 100 g Speck
- Ram
- Peffer a Salz
- Reng geschniddene Péiterséileg
- Ueleg

*egal op vum Metzler oder aus dem Supermarché



Zoubereedung :

1. D'Maultaschen an der Geméis-Bouillon „aldente“ kachen.
2. Zwiwwele schielen an a Wierfele schneiden.
3. Speck a Stecker schneiden.
4. Béides da mat Ueleg an der Pan ubroden.
5. Déi fäerdeg gekachte Maultaschen a mondgerecht Scheiwe schneiden a mat an d'Pan ginn, alles brode loosse bis d'Maultasche brong gebrode sinn.
6. Ram derbäi ginn a bei niddreger Hëtzt kuerz kache loossen.
7. Mat Salz a Peffer wärzen a Péiterséileg derbäi ginn.





Fondue aux Champignons

Lëtzebuenger Studenten zu Lausanne



Fir 4 Persounen :

- 1 EL Botter
- 1 Zwiwwel
- 100 g Pfifferlinge
- 100 g Champignon de Paris,
- ½ Bond Péiterséileg
- 1 Zéif Knuewelek
- 400 g Gruyère
- 200 g Vacherin Fribourgeois
- 4 TL Maisstärkt
- 3-4 dl wäisse Wäin
- 1 klengt Glieschen Kirsch
- Pfeffer, Paprikapolver an Cayennepeffer



Zoubereedung :

1. D'Zwiwwel kleng schneiden an am Botter dënnschen.
2. Pfifferlinge a Champignonen derbäi ginn a kache looschen bis se ufänken d'Flëssegkeet ofzeginn.
3. De Péiterséileg derbäi ginn, ganz kuerz nëmmen weiderkache looschen dono alles waarm halen.
4. De Caquelon matt enger Knuewelekszëiw areiwen an dra leie looschen.
5. Maisstärkt mam Wäin mëschen an an de Caquelon schëdden
6. De Gruyère derbäi ginn, erhëtzen an regelméisseg réieren.
7. Dono d'Hëtzt liicht erofsetzen (soss kéint et klempeg ginn) an de Vacherin derbäi ginn.
8. Sou laang op der Kachplaque looschen bis et gutt crèmeg ass
9. Wann d'Masse bis crèmeg an erhëtzt ass, nach Kirsch derbäi schëdden an no Geschmaach wierzen.
10. Zum Schluss kommen nach d'Champignon an d'Fondue.
11. Mat kleng geschniddelem Brout servéieren.



Crêpe à la française

Lëtzebuenger Studenten zu Paräis



Fir 4 Persounen :

- 50 g Botter
- 4 Eeër
- 250 g Miel
- 50 cl Mëllech
- Salz
- 30 g Zocker



Zoubereedung:

1. Botter, Eeër, Miel, Mëllech, Zocker a bësse Salz matenee vermëschen
2. Botter an enger Pan erhëtzen.
3. Wann d'Pan gutt waarm ass ee grouse Löffel Deeg an d'Pan ginn an den Deeg duerch déi ganz Pan verdeelen.
4. De Panesch sou laang vun zwou Säite brode loosse bis en schéi brong ass.
5. Panescher kënnen mat Pudderzocker, Glace, Nutella, Uebst oder wat en soss gären hutt servéiert ginn.





Elsässesch Tarte Flambée

Lëtzebuenger Studenten zu Stroosbuerg



Fir 2 Persounen :

- Broutdeeg
- Déckflësseg Ram
- Speckwierfel
- Zwiwwelen
- Salz a Peffer
- Muskatnoss



Zoubereedung :

1. Den Deeg ausleeën.
2. Ram drop verdeelen.
3. Zwiwwele kleng schneiden an zesumme mam Speck iwwert d'Ram verdeelen.
4. Mat Salz, Peffer a Muskatnoss wierzen.
5. 10 Minutten am Uewe bake loosse bis de Bord liicht brong ass.





Sauerbrot mat Oochener Printenzooss

Lëtzebuenger Studenten zu Oochen



Fir 4 Persounen :

Fir de Brot:

- 1 kg Rëndfleesch vun der Schëller
- 100 g Sauerbrot-Printen, zerbréckelt (oder Liefkuch)
- 1 EL Äppelkraut (kee Sauerkraut mä séiss)
- 80 g Korinten
- 50 g Mandelen a Blieder
- Rapsueleg
- 1 EL Tomatemuerch
- Peffer a Salz

Fir d'Marinad:

- 100 g Knollenzelleri
- 1/4 L Wäinesseg
- 1/2 L Roude Wäin
- 1 L Waasser
- 3-4 Neelcheskäpp
- 8 schwaarz Pefferkären
- 2 Lorberblieder
- 4 gedréckte Wakelter
- 1 TL Zocker



Zoubereedung:

1. Fir d'Marinad all Zoutaten zesumme mëschen an opkache loosser, déi nach waarm Marinad iwwert d'Fleesch schëdden.
2. D'Fleesch an d'Marinad ginn an 3-4 Deeg stoe loosser, vun Zäit zu Zäit d'Fleesch dréinen.
3. No 3 Deeg d'Fleesch aus der Marinad huelen, ofdréchnen a kräfteg mat Salz a Peffer wieren.
4. D'Fleesch an engem Bräter vun allen Säite gutt ubroden an d'Geméis derbäi ginn.
5. D'Tomatenmuerch och mat derbäi ginn an alles gutt ubrode loosser.
6. D'Marinad rëm zrëck iwwert d'Fleesch schëdden an de Bräter mat Deckel drop fir 1 ½ Stonn an de Schäffche stellen a lues goe loosser
7. Wann d'Fleesch mëll ass, de Brot eraus huelen. ▶

8. D'Zooss siften an d'Äppelkraut derbäi ginn, alles erhätzen a reduziere loosse.
9. Wann d'Zooss praktesch fäerdeg ass d'Printen, Korinten an d'Mandele mat an d'Deppe ginn an d'Zooss nach eemol kuerz opkache loosse.
10. Fir ze servéieren de Brod an Tranchë schneiden an d'Zooss driwwer ginn, eventuell als roude Kabes a Gromperekniddeln als Bäilag reechen.





Boulettes Sauce Tomate

Lëtzebuenger Studenten zu Bréissel



Fir 2 Persounen :

- 500 g Gehacktes
- 1 Zéif Knuewelek
- 1 Eegiel
- 5 EL Chapelure
- Salz & Peffer
- Muskot
- Botter
- 500 ml Tomatenzooss
- 1 Schallott (Kleng geschnidden)
- Oregano, Basilikum, Lorberblat



Zoubereedung:

1. De Knuewelek schielen a kleng schneiden.
2. De Knuewelek, Eegiel a Chapelure gutt mam Gehacktes vermëschen, mat Salz, Peffer a bësse Muskot wierzen a Boulette formen.
3. D'Bouletten am Botter an enger Pan ubroden.
4. Währenddeems, Schalott mat bësse Botter undeénsten an d'Tomatenzooss derbäi schëdden, mat Salz, Peffer, Oregano, Basilikum a Lorber wierzen.
5. Wann Boulette gëlleg brong sinn, an d'Zooss leën an 30-40 Minutte bei niddreger Hëtzt goe lossen.
6. Am beschte mat Fritten zervéieren.



Tartiflette

Lëtzebuenger Studenten zu Grenoble



Fir 4 Persounen :

- 1 kg Gromperen
- 200 g gereecherte Speck
- 200 g Zwiwwelen
- 450 g Reblochon
- Botter an Ueleg
- Salz a Peffer
- Knuewelek
- Wäisse Wäin



Zoubereedung :

1. Grompere schielen an a Rondele schneiden.
2. Zwiwwele schielen an och a Rondele schneiden.
3. An enger Pan Botter schmélze loossen an d'Zwiwwelen ubroden.
4. Ueleg bei d'Zwiwwele ginn, dono d'Gromperen an de Speck och an d'Pan ginn a vun all Säit gutt ubrode loossen (eng 15 Minutten).
5. Bësse wäisse Wäin derbäi gi fir ee bessere Geschmaach.
6. Während d'Grompere broden, d'Schuel vum Reblechon erofschneiden an d'Stéck Kéis an zwee schneiden.
7. Eng Gratinsform afetten an den Uewe schonn op 200°C firhëtzen.
8. Wann d'Grompere gutt sinn, eng Schicht dovunner an d'Gratinsform ginn, dono ee Stéck Reblechon drop leen an eng zweet Schicht Gromperen driwwer leeën. Zum Schluss kënt nach dat läscht Stéck Reblechon drop.
9. D'Form fir 20 Minutten an de Schäffche stellen.



La Clapassade d'agneau sauce grisette

Lëtzebuurger Studenten zu Montpellier



Fir 4 bis 6 Persounen :

- Poulets Britt
- 800 g Schofsréck
- 1 grouss Zwiwwel
- Olivenueleg
- 2 EL Miel
- Botter
- Hunneg vun Narbonne
- Lakritzpulver
- 3-4 Lakritzstangen
- 1 TL Rouerzocker
- Wäisse Peffer
- Fleur de Sel
- Zitrouneschuel



Zoubereedung :

1. D'Fleesch mat Peffer wierzen an am Olivenueleg ubroden.
2. Eng geschnidden Zwiwwel mat Rouerzocker a Miel vermëschen a bei d'Fleesch an d'Pan gin.
3. D'Poulets Britt a 3-4 Stécker Lakritz bei d'Fleesch ginn an alles 45 Minutte laang lues kache loossen.
4. No 45 Minutten d'Fleesch aus der Britt huelen.
5. Bei d'Britt Botter an zwee Löffelen Miel ginn, mat Hunneg a Lakritzpulver wierzen an alles akache loossen.
6. D'Fleesch an Tranchë schneiden an d'Zooss driwwer ginn.
7. Zum Schluss nach Zitrouneschuel a Fleur de Sel iwwert de Plat streeën.
8. Mat enger Zalot oder Polenta servéieren.





Fondue moitié-moitié fribourgeoise

Lëtzebuenger Studenten zu Fribourg



Fir 4 Persounen :

- 640 g Wäisst Brout
- 1 Knuewelekszéif
- 3 dl Wäisse Wäin
- 320 g Gruyère AOP, gerappt
- 320 g Vacherin Fribourgois AOP gerappt
- 3 TL Maisstärkt
- Peffer a Muskatnoss



Zoubereedung:

1. De Fondue-Caquelon mat der Knuewelekszéif areiwen.
2. Wäin an de Caquelon schëdden.
3. Gruyère dobäi ginn an d'Maisstärkt mam Löffel driwwer streeën.
4. Bei mëttlerer Hëtzt opkachen, déi ganzen Zäit mat engem Holzläffel dra réieren. Wann dat Ganzt opkacht, d'Hëtzt reduzéieren.
5. Vacherin dobäi ginn a réiere bis e schmëlzt.
6. Fondue mat Peffer a Muskat wärzen an ob de Rechaud stellen.
7. Mam gewierfelte Brout servéieren.



Boulet(tes) à la liégeoise

Lëtzebuenger Studenten zu Léck



Fir 4 Persounen :

Boulette :

- 300 g Rëndsgehacktes
- 700 g Schwäinsgehacktes
- 1 Zwiwwel
- Péiterséileg
- 4 Tranchen Toast-Brout, ageweecht a Mëllech
- 2 Eeër
- Panéiermiel
- Salz, Peffer a Muskatnoss

Zooss :

- De Jus vum Broden
- 3-4 Zwiwwelen
- 4 EL Kandiszocker
- Wäinesseg
- Thymian, Lorberblat, 2 Neelcheskäpp, Wakelter
- Rëndsbouillon
- 1-2 EL Sirop de Liège
- 1 EL Maizena
- Korinten

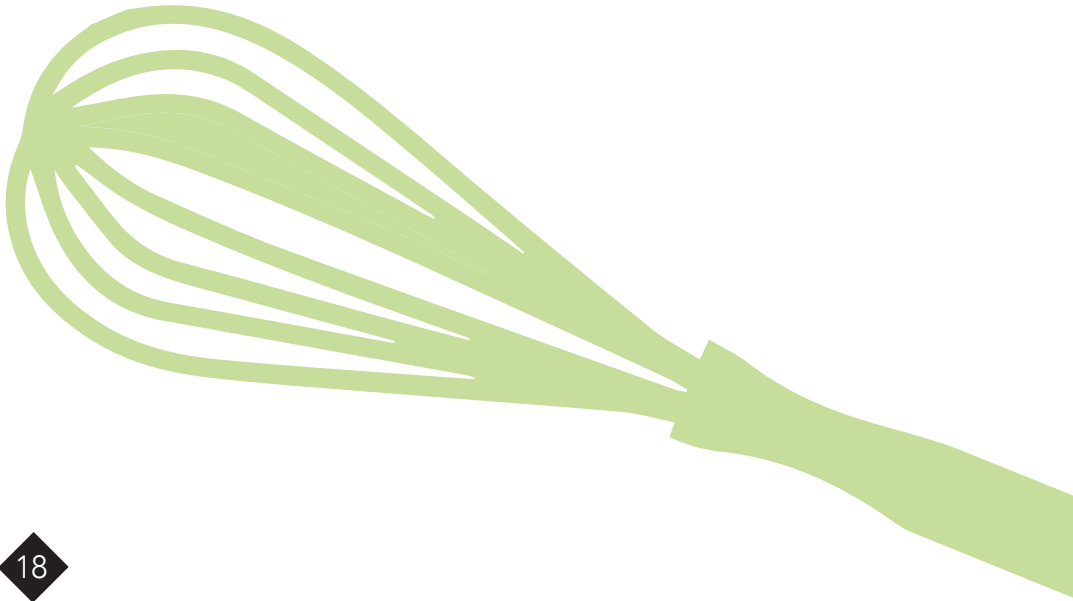


Zoubereedung Bouletten :

1. Gehacktes, kleng geschnidden Zwiwwel, Péiterséileg, Brout Panéiermiel, an Eeër mateneen vermëschen.
2. Mat Salz, Peffer a Muskot wierzen.
3. D'Gemësch zu ronne Bouletten formen.
4. An enger Pan mat Botter ubroden.
5. Wann d'Bouletten gutt ugebrode sinn, alles ob ee Bakblech leen. Bei 180°C während 35 Minute bake loossen. ►

Zoubereedung Zooss :

6. De Jus vum Brode mat 3 bis 4 Zwiwwelen Thymian, engem Lorberblatt, Neelcheskäpp an e puer Wakelter opkache loossen.
7. Kandiszocker derbäi ginn a karamelliséieren loossen.
8. Mat Wäinesseg ofläschen.
9. Rëndsbouillon a Sirop de Liège derbäi ginn.
10. 35 bis 40 Minutte kache loossen.
11. Maizena derbäi ginn fir d'Zooss ze bannen.
12. Korinte bäi mäschen a wierze mat Salz a Pfeffer.
13. D'Bouletten zum Schluss an d'Zooss leeën an opwierme loossen.
14. D'Bouletten ginn normalerweis mat Fritten an enger frëscher Zalot servéiert oder mat Äppelkompott.





Berner Hörpfelguck

Lëtzebuerger Studenten zu Bern



Fir 1 Portioun :

- 30 g Botter
- 150 g Emmentaler Kéis
- 4 Eeër
- 1/3 L Mëllech
- 800 g mieleg Gromperen
- 200 g Speck



Zoubereedung :

1. Grompere schielen an a kleng Stécker schneiden, dono 20-25 kache loossen.
2. Mëllech a Botter an engem Dëppen erhëtzen.
3. D'Grompere passéieren a bei d'Mëllech-Gemësch ginn.
4. Alles bei niddreger Hëtzt kache loosse bis d'Gemësch gutt waarm ass, dono vun der Kachmaschinn huelen a mat Salz, Peffer a Muskot wierzen.
5. An enger Pan de Speck kuerz ubroden an zesumme mam Kéis ënnert d'Grompere mëschen.
6. An enger agefette Bakform d'Gemësch bei 200°C 20-30 Minutte bake loossen.
7. No der Halschent vun der Zäit d'Form raus huelen a mat engem Löffel veier Verdéiwungen an d'Gemësch drécken a jeeweils ee reit Ee an d'Verdéiwung opschloen.
8. Wann d'Eeër duerch si kann den Hörpfelguck servéiert ginn.



Ärm Ritterslück

Lëtzebuenger Studenten zu Köln



Fir 4 Persounen :

- 1/2 Liter Mëllech
- 1-2 Eeër
- 2-3 Drëpsen Zitrounen Aroma
- Bësse Salz
- 12 Scheiwe weist Brout
- 60 g Panéiermiel
- ca. 80 g Botter fir ze Backen
- 50 g Zocker
- 1/2 TL Kanéil



Zoubereedung :

1. Mëllech, Eeër, Zitrounen Aroma a Salz gutt vermëschen.
2. D'Scheiwe Brout an der Mëschung aweeche loossen (net ze laang).
3. D'Scheiwen dono am Panéiermiel dréinen.
4. An der Pan knuspereg ubrode loossen.
5. Zocker a Kanéil driwwer streeën.





Kaiserschmarrn

Lëtzebuenger Studenten zu Innsbruck



Fir 1 bis 2 Portiounen :

- 3 Eeër
- 500 ml Mëllech
- 1 TL Zocker
- Salz
- 350 g Miel
- Eventuell 1 EL Korinten
- 1 Schoss Sprudde(w)asser
- 30 g Botter oder Margarine
- Pudderzocker



Zoubereedung :

1. Eeër trennen.
2. Mëllech mam Eegiel, Zocker a bësse Salz mam Schnéibiesem vermëschen.
3. Ënner stännegem réieren d'Miel bei d'Gemësch derbäi ginn.
4. Eventuell Korinten ënnert den Deeg hiewen.
5. Bësse Sprudde(w)asser an den Deeg schëdden.
6. Botter oder Margarine an enger Pan schmëlze loossen an den Deeg an d'Pan ginn.
7. Bei mëttlerer Temperatur den Deeg fest gi loossen.
8. Mat engem Kachläffel den Deeg ëmdréinen a mat Hëllef vun enger Forschette a keng Stécker deelen.
9. D'Stécker ëmmer erëm dréinen a brode loossen.
10. Zum Schluss Pudderzocker driwwer ginn.
11. De Kaiserschmarrn kann alleng oder mat Quetschekraut, Äppel- oder Kiischtenkompott servéiert ginn.



American K-Town Burger

Lëtzebuenger Studenten zu Kaiserslautern



Fir 1 Persoun :

- 1/4 Ënn
- 180 g Rëndsgehacktes
- 1/4 TL Worcestersauce
- Salz a Pfeffer
- 1 EL Ueleg
- 1 Scheif Schmelzkéis
- 2 Blieder Frisézalot
- 1/2 Tomat
- 1 TL Tomateketchup
- 1 Burgerbréitchen
- 1 Ee



Zoubereedung:

1. D'Ënn kleng wierfelen a mat Worcestersauce, Salz a Pfeffer mam Fleesch verméschen.
2. D'Fleesch scharf ubroden an da 6 Minutte lues goe loossen.
3. Kuerz iert d'Fleesch duerch ass d'Scheif Kéis drop leeën.
4. Während deem d'Zalot wäschen, Tomat a Scheiwe schneiden.
5. D'Hamburgerbréitchen an der Mëtt schneiden a knuspereg toasten.
6. An enger anerer Pan ee Spigelee broden.
7. Dann ka vun ënnen no uewen de Burger ugeriicht ginn: Bréitchen, Spigelee, Fleesch mam Kéis, Ketchup, Tomat, Zalot, Bréitchen.
8. De Burger kann och mat fréschen oder sauere Kornichonen drop servéiert ginn.



An gscheiden O'bazda

Lëtzebuenger Studenten zu München



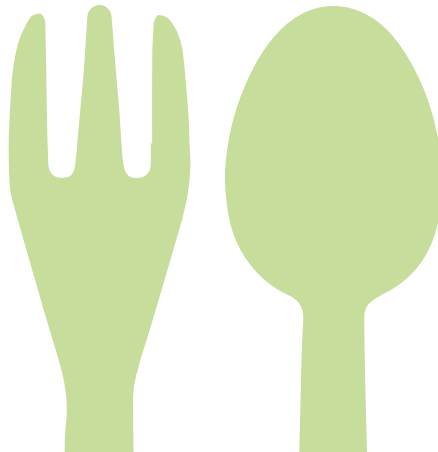
Fir 1 Persoun :

- 200 g Camembert
- 50 g Limburger
- 75 g Botter
- 125 g Frëschkéis
- Paprikapulver
- Kümmelpulver
- Bratzelen
- 1 Zwiwwel
- Salz a Pfeffer



Zoubereedung:

1. Camembert, Limburger, Botter a Frëschkéis mat enger Forschett zerdrécken a vermëschen.
2. Mat Paprikapulver, Kümmel, Salz a Pfeffer wierzen.
3. Zum Schluss kleng geschnidden Bratzelen an Zwiwwelreng derbäi ginn.
4. Den Obazda mat enger frëscher Bretzel oder Roggebroust servéieren.





Zwiebelkuchen

Lëtzebuenger Studenten aus der Rhein-Main Region



Fir 4 Persounen :

Deeg:

- 450 g Miel
- 220 ml Waasser
- 50 g Botter
- 1 Pak Trockenhefe
- Salz
- Zocker

Beglag:

- 800 g Zwiwwelen
- 200 g Speck
- 1 EL Ueleg
- 3 Eeër
- 200 ml Ram
- 250 g Kéis
- Salz
- Muskot
- Peffer



Zoubereedung Deeg:

1. Miel, Hief, Zocker a Salz an eng Schossel maachen.
2. An d'Mëtt eng Mulde drécken an dat kaalt Waasser draschëdden.
3. De mëlle Botter derbäi maachen an dann zu engem Deeg vermëschen.
4. Den Deeg ca. 30 Minutte stoe loossen.
5. Méi spéit gëtt den Deeg ob enger bemielter Fläch ob d'Gréisst vun engem Bakblech ausgerullt, duerno gëtt den Deeg ob en Bakblech geluecht an d'Ränner no uewe festgedréckt.

Zoubereedung Fällung :

6. Eeër a Ram mat engem Püerierstab vermëschen a mat Salz, Muskot a Peffer wierzen.
7. Zwiwwelen a Speck wierfelen.
8. Béides an der Pan ubroden, duerno d'Dëppe vun der Kachplack huelen.
9. D'Mëschung mat den Eeër an der Ram ënnert d'Zwiwwelen an de Speck ginn, eventuell nowierzen.
10. D'Fällung op den Deeg maachen a mat gerapptem Kéis bestreeën.
11. Am virgehëtze Schäffche bei 200° ca. 30 Minutte baken.





Saarländisches Dibbelabbes

Lëtzebuenger Studenten zu Saarbrécken



Fir 4 Persounen :

- 1 ½ kg Gromperen
- 150 g gereecherte Speck
- 2 kleng Zwiwwelen
- 1 Bond Péiterséileg
- 2 Eeër
- Salz a Peffer
- Ueleg
- Aromat a Maggi



Zoubereedung:

1. Grompere schielen a kleng rappen.
2. Péiterséileg an Zwiwwele kleng schneiden.
3. De Speck wierfelen.
4. Gromperen, Péiterséileg, Zwiwwelen a Speck mëschen an d'Eeër derbäi ginn a jee no Geschmaach wierzen.
5. An enger Pan Ueleg erhëtzen an den Deeg an d'Pan ginn.
6. Dat ganzt ëmmer erëm dréine bis en iwverall eng knuspereg goldeg Krust huet.
7. Eventuell mat enger grénger Zalot oder Äppelkompott servéieren.



Studentebrout

Lëtzebuenger Studenten zu St. Gallen



Fir 1 Brout :

- 500 g Miel
- 350 ml Waasser
- 1 Pak Trockenhefe
- 1 EL Zocker
- 1 TL Salz
- 2 EL Ueleg
- Botter



Zoubereedung:

1. Alles zesummen an een Dëppe ginn a gutt knieden.
2. Den Deeg eng Stonn zougedeckt roue loossen.
3. D'Bakform afette mat Botter.
4. Den Deeg nach eemol knieden an 20 Minutte roue loossen.
5. Den Deeg an d'Form ginn a Waasser iwwert déi iewegt Säit pinselen.
6. 40 - 50 Minutten d'Brout bei, 220° C bake loossen.





Grumberschnietscher

Lëtzebuurger Studenten zu Tréier



Fir 4 Persounen :

- 2 kg Gromperen
- 2 geschnidden Zwiwwelen
- 1 Bond Péiterséileg a Bratzelen
- 1 Ee
- 2 EL Huewerflacken
- 1 ½ TL Salz
- Peffer



Zoubereedung:

1. Grompere schielen a reng rappen.
2. An engem Sifft d'Gromperen ausdrécken a gutt ofdrëpse loosse.
3. D'Grompere mat engem Ee an den Huewerflacke vermëschen, Péiterséileg, Bratzelen, kleng geschnidden Zwiwwelen a Salz a Peffer derbäi ginn.
4. Vill Ueleg (3 - 4 cm héich) an enger Pan erhëtzen.
5. Den Deeg a kleng Portioune flaach an d'Pan ginn a vun all Säit brode bis se knuspereg a brong sinn.
6. D'Tréierer Gromperekichelcher kënnen och mat Äppelkompott servéiert ginn.





Wiener Schnitzel

Lëtzebuenger Studenten zu Wien



Fir 2 Persounen :

Schnitzel:

- 1 Kallefsschnitzel
- Ram
- Eeër
- Miel
- Panéiermiel
- Botter
- Salz a Peffer

Gromperenzalot:

- 4 – 5 Gromperen
- Rënds Bouillon
- Esseg
- Ueleg
- 1 Zwiwwel
- 1 EL Moschtert
- Salz a Peffer



Zoubereedung Schnitzel:

1. Kallefsschnitzel platt drécken, op deenen zwou Säite pefferen a salzen.
2. Ram an Eeër an enger Schossel mat enger Forschette verréieren. Miel a Panéiermiel jeeeweils an een Zoppenteller ginn.
3. De Schnitzel kuerz a Miel zappen, dono an d'Schossel mat der Ram an den Eeër an uschléissend an d'Panéiermiel. Panad e bëssen undrécken.
4. Botter an der Pan schmelze loosser. De Schnitzel da vun all Sait gutt véier Minutte Gold-giel ausbacke

loossen. De Schnitzel roueg mam Fett ëmmer rëm begéissen.

Zoubereedung Gromperen Zalot:

5. Gromperen 20 Minutte kache loosser.
6. Gromperen nach waarm schielen an se an dënn Scheiwe schneiden. Alles an eng grouss Schossel ginn.
7. Bouillon liicht erhëtzen an iwwert Grompere schëdden. Uschléissend mat Peffer, Salz, Esseg, Zwiwwelen an Ueleg verfeinere.
8. No Loscht a Laun och nach Moschtert bei d'Zooss derbäi ginn.



Züri Gschnätzlets

Lëtzebuurger Studenten zu Zürich



Fir 4 Persounen :

- Botter fir ze broden
- 400 g Kalleffleesch an 1 cm breet Sträife geschnidden
- 200 g Kallefsnieren a breet Sträife geschnidden
- E bësse Miel
- 1/2 Téiläffel Salz
- Peffer
- 1 kleng Zwiwwel, reng geschnidden
- 200 g Champignonen a renga Scheiwen
- 1 TL Zitrounejus
- 1 dl wäisse Wäin
- 2 dl Ram
- 1 dl Fleischbitt
- 1 Bond Péiterséileg reng geschnidden



Zoubereedung:

1. D'Telleren am Uewen ongeféier 35 Minutte laang bei 60° C virhëtzen.
2. D'Fleesch an d'Nieren mat Miel oftuppen, dräi Minutten am Botter ubroden, wierzen an dono waarm halen.
3. D'Zwiwwel an der selwechter Pan am Botter undämpfen, d'Champignonen mam Zitrounejus dobäi maachen an fir zwou Minutten goen loossen.
4. De Wäin dropschëdden a bei mëttlerer Hëtzt goe loossen.
5. Ram a Bouillon gutt vermëschen an dobäi ginn.
6. D'Hëtzt reduzéieren an ongeféier dräi Minutte goe loosse bis d'Zooss eng déckflësseg Konsistenz kritt huet.
7. Zooss mat Salz a Peffer wierzen.
8. D'Nieren an d'Fleesch zréck an d'Zooss ginn a zum Schluss Péiterséileg driwwer.



Stir Fry

Lëtzebuenger Studenten an Groussbritannien



Fir 4 Persounen :

- Coriander
- 3 Zéiwe Knuewelek
- 1 Stéck Ingwer
- 1 Ënn
- 1 Frësche Rouden Chilli
- 1 Limoun
- 2 Muerten
- 1 Brokkoli
- 2 Poulet Fileten
- 250 g Asiatesch Nuddelen
- 50 g Cashew Nëss
- Olivenueleg
- Schwarze Pfeffer
- 1-2 TL Soja Zooss
- 1 TL Fësch Zooss



Zoubereedung

1. Coriander, Knuewelek, Ënnen, Chilli a Muerte jeeweils a kleng Stécker schneiden.
2. Den Ingwer kleng reiwen.
3. Brokkoli a Poulet a mëttelgrouss Stécker schneiden.
4. Ueleg an enger Pan waarm gi loossen a Cashew Nëss liicht doranner ubrode loosse bis se gëlleg brong sinn an op d'Säit leeën.
5. Nuddele kachen.
6. An enger grousser Pan Ueleg waarm gi loossen.
7. Poulet, Pfeffer, Coriander, Ingwer, Knuewelek a fir ongeféier véier Minutte kräfteg ubrode loosse.
8. Dono Brokkoli, Muerten an d'Ënnen derbäi ginn an zwou weider Minutte brode loosse.
9. Zum Schluss d'Nuddele mat an d'Pan ginn, ëmriieren a servéieren.



Curry Wurst

Lëtzebuenger Studenten zu Berlin



Fir 4 Persounen :

- 4 Bockwürste, mat oder ouni Darm
- 4 Bréidercher
- 2 kleng Zwiwwelen
- Olivenueleg
- 750 g Ketchup oder Tomatenmuerch
- Balsamico Esseg
- Flësseg Hunneg
- Mëttelscharfe Currypulver
- Worchestersauce
- Chilli oder Cayennepulver
- Äppelkompott



Zoubereedung :

1. D'Wurstchen e puer mol vu béide Säite mat engem Messer aschneiden, dono an enger Pan vu béide Säite broden.
2. D'Bréidercher op engem Toaster liicht toasten.
3. D'Zwiwwele kleng schneiden an an engem Dëppe mat Olivenueleg dënsten.
4. De Ketchup oder den Tomatenmark bei d'Zwiwwele ginn, eventuell mat Waasser ofläschen.
5. Balsamico Esseg, Hunneg, Currypulver an ee Schotz Worchestersauce bei d'Gemësch ginn an dat Ganzt bei klenger Hëtzt liicht kache loossen.
6. Äppelkompott an e bëssche Chilli- oder Cayennepulver derbäi ginn.
7. Eventuell bësse Waasser derbäi gi fir dat d'Zooss méi flësseg ass an nowierze falls néideg.



Mett-Bréidercher

ACEL



Fir 4 Persounen :

- 400 g ganz rengt Schweinsgehacktes
- 4 Bréidercher
- 3 Ënnen
- 1 Knuewelekszéiw
- Wäisse a schwaarze Peffer
- Salz a Paprikapolver



Zoubereedung :

1. Zwou Ënnen an de Knuewelek a graff Stécker schneiden an ënnert d'Fleesch mëschen.
2. D'Mëschung mat den zwou Zorte Peffer, Salz a Paprikapolver wierzen.
3. D'Bréidercher an der Mëtt duerchschniden a wann ee wëll kann een och nach Botter drop maachen.
4. D'Mett-Mëschung minimum een Zentimeter deck op d'Bréidercher schmieren.
5. Zum Schluss nach eng Ënn a Rondele schneiden op dat fäerdeg Mett-Bréitche leeën.
6. Wann ee wëll kann een och nach Kapere mat ënnert d'Mett gi fir ee méi spezielle Goût oder haart gekachten Eeër als Garnitur uewen op dat fäerdeg Mett-Bréitche leeën.
7. Am beschte schmaachen d'Mett-Bréidercher beim Opriichte vum Studentebal oder als Katerfrühstück no enger Studenten-Party.



