

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Saarländische Tipps und Gerichte

Schnittlauchsalat:

Schnittlauch kleinschneiden-gekochtes Ei in Würfeln dazu – dadurch wird der Salat sämig.

Würzen: Pfeffer-Salz-Essig-Öl auf Wunsch noch etwas Sahne

Gellariewe un Grumbeere:

Zwiebelwürfel in Butter anbraten: Kartoffel+Karotten kleinschneiden dazu, mit Brühe auffüllen.

Würzen: Bohnenkraut und Maggikraut (Liebstöckel), Salz, Pfeffer

dazu passt Boudin (Blutwurst ohne Speck-Kartoffeln-Lauch)

Bibbelches Bohnesupp:

Buschbohnen kleinschneiden, mit Brühe auffüllen-kochen mit Bohnenkraut- Kartoffeln Würfel dazu, Speckwürfel anbraten – zur Suppe – Mehl mit Schmand verrühren-Suppe damit abbinden.

Gewürz: Pfeffer-Salz-gehackte Petersilie

Geheiratete: Zuerst - Kartoffeln längs in Salzwasser kochen

Mehlknepp: später dazu: Mehl (500 g), Eier (3), Sprudel (etwas), Salz, Pfeffer und Muskat

mit Specksoss: kein Mehl: Speck-Zwiebel anbraten – zuerst Milch dann Sahne dazu-

Muskat, Salz wenig, Schnittlauch

Dibbelappes (gerührt) mit Abelmus

(Speckgriebcher, Zwiebeln, geriebene Kartoffeln+Ei, Salz-Pfeffer-Muskat)

Schaales: (nicht gerührt)

(Lauch, Zwiebeln, geriebene Kartoffeln + Ei (auf 1 kg Kartoffeln 2 Eier),

Würzen: Salz-Pfeffer-Muskat. Im Backofen gebacken mit Endiviansalat (fein geschnitten, Essig-Öl Dressing)

Apfelmus: Apfel schälen (Boskop), mit Zucker im Topf schmelzen lassen,

ggf. Apfelsaft dazu.

Lewerknepp, halb gemahlene Leber-Schweinebauch-Hackfleisch-Majoran-Zwiebel-Ei-Salz-Pfeffer

Gefillde (Füllung: Hackfleisch anbraten-Lauch- Zwiebel dazu

fertig machen mit -Bohnenkraut-Muskat-Salz-Pfeffer- Brotkrachelcher

mit Specksoss: kein Mehl: Speck-Zwiebel anbraten – zuerst Milch dann Sahne dazu-

Muskat, Salz wenig, Schnittlauch



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Sauerkraut: Zwiebeln anbraten, Sauerkraut dazu. Würzen: Lorbeer, Wacholderbeeren, Nelken, Zwiebeln, Salz, Zucker, Pfeffer

Spießbraten:

Nacken dreifach aufschneiden: füllen mit Zwiebel, Dürffleisch, Pfeffer, Salz, Senf

Schwenker:

Schweinenacken in Scheiben, Gewürzmischung mit Paprika, Pfeffer, Salz- dezent Knoblauch und Petersilie

Kartoffelsalat:

festkochende nehmen: mit Schale kochen-schälen - Scheiben schneiden

Zwiebel in feine Würfel schneiden – Dürffleisch - Anbraten über Kartoffeln geben

in gleicher Pfanne – Brühe rein und etwas Essig Essenz – über Kartoffel-Zwiebel geben –

Würzen: Öl-Salz-Pfeffer

Roschtische Ritter:

Milchbrötchen oder Kranzkuche – Milch-Eier-Zucker – in Butter braten in Zimt-Zuck

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer