

Rezept vum VINS RENÉ KRIPPES

STRËMPELE MAT RIESLINGSZOOSS

🕒 4 Portiounen 🕒 30 Minutten ☀ Summer

D'Muert, de Fenschel (½ Knoll), d'Porett, den Zelleri, 2 Schallotten, 1 Zéif Knuewelek an de Péiterséileg kleng schneiden. Pouletsstrëmpelen (4–6 Stéck) brong ubroden (Olivenueleg, Botter jee no Goût), salzen, pefferen an dann op d'Säit stellen. D'Schallotten ubroden. De Knuewelek kuerz mat uréischeren. Duerno dat kleng geschniddent Geméis, d'Lorberblat, de Péiterséileg an déi ½ Zitroun derbäi ginn. Salzen a pefferen. Dat Ganzt e puer Minutten zéie loossen an da mam Wäin (200 ml) oflâschen. Kuerz opkachen. No e puer Minutten d'Pouletsstrëmpelen derbäi maachen. Alles zesummen ½ Stonn am Brotdëppen (oder Tajine) bei klenger Temperatur goe loossen. Alternativ kann een et och an de virgewiermte Bakuwewe setzen.

Zum Schluss d'Zooss passéieren an de Poulet zerwéieren. Als Bäilag passt Polenta an ee Fenschelgeméis. De Patt Riesling net vergiessen.

häärzhaft



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des
ländlichen Raumes: Hier investiert
Europa in die ländlichen Gebiete.

