

Rezept vum KULTURHAFF MILLERMOLER

HÉNKELER KRÉINE RCHER MAT ZALOT

🕒 4 Portiounen 🕒 15 Minutten 🌿 Hierscht

De **Speck** oder d'**Ham** kleng schneiden a mat **Olivenueleg** oder **Botter** an der Pan lues ubroden, d'**Zwiwwelen** derbäi maachen an dëst mat engem Schotz **wäisse Wäin** oder **Geméisbritt** läschen. E klenge Schotz **Ram** derbäi schëdden an dat Ganz eventuell mat **Miel** bannen. Wierzen an d'**lerbëssen** derbäi ginn. Eng Kéier opkache loossen. D'**Nuddelen** hunn eng Kachzäit vun ca. 9 Minutten. Dat Ganz mat oder ouni gerapptem Kéis zerweieren.

Déi réi **Rommele (2-3 Stéck)** schielen a kleng rappen, **Päerdsbieresseg** derbäischëdden, **Peffer** a **Salz** an **Zalotekraider** an d'Schossel maachen. D'**Zwiwwele** schielen an a ganz dënn Rondele schneiden. Duerno den **Zalotenueleg** an den **Hanfueleg** derbäi schëdden.

Zum Ofschloss d'**Lorbeerblat** derbäi maachen an dat Ganz e bëssen am Frigo stoe loossen (am Beschten iwwert d'Nuecht).

biergerlech

