

Rezept vun METZLEREI WIETOR

FIERKELSHÄMMCHEN

🕒 6 Portiounen 🕒 90 Minutten ❄️ Wanter

Mat der Spëtzt vun engem scharfe Messer, ënnert d'Schwaart vun der **Fierkelshämmchen (1 Hämmche vun 1,2 – 1,5 kg)** e puer Lächer stiechen, pro Lach eng geschielte **Knuewelekszéif (insgesamt eng Dosen)** ënnert d'Haut drécken. D'Fleesch mam **Moschtert (2 lL), Salz a Pfeffer** areiwen. Eng Form mat **Schmalz** ausreiwen, d'Hämmchen dra leeën, an den op 200 ° virgewiermtene Schäffche stellen. No enger 30 Minutten, dat geschniddent **Geméis (1 Muert, 1 Stéck Zellerie)** ronderëm leeën, a reegelméisseg d'Hämmche mam eegene Jus iwwegëissen. Sollt net genuch Jus do sinn, e wéineg **Geméisbritt** derbäi doen. Dat Ganzt brauch elo nach eng Stonn. D'Hämmchen eraus huelen a waarm stellen. De Fong mam **wäisse Wäin (200 ml)** an dem Rescht Britt opschëdden a liicht akache loosse. Déi **gekachte Gromper** dra pressen, sou gëtt d'Zooss schéi cremeg. Alles duerch e Sift sträichen, an d'Zooss mat **Salz a Pfeffer** ofschaachen. D'Fierkelshämmchen an Tranche schneiden a mat der Zooss zerwéieren. Derbäi passt eng **Salz-Gromper a Speckbounen**.



stämmeeg