

Rezept vum MOULIN J.P. DIESCHBOURG S. À R. L.

STÄERZELEN

🕒 4 Portiounen ⌚ 30 Minutten 🌿 Hierscht

1 Liter Waasser mat Salz (12 g) un d'Kache bréngen. **Wëllkeschmiel (½ kg)** beieneen draschëdden an dobäi réiere bis et e steiwen Deeg ass. **Dëtt aus 100– 200 g duerchwuessenem Speck** ausgreeën. En lesslöffel a kachend Salzwaasser zappen an domat d'Stäerzelen erausstiechen.

D'Stäerzelen an eng waarm Schossel leeën, mat **Fett, Gréiwen, geschmoltenem Botter** an engem **Dëppche Ram** iwwerschëdden an am Bakuewe waarm halen.



traditionell