



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

## STÄERZELEN

4 Portionen 30 Minuten Hierscht

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

D'Stäerzelen an eng warm Schosseleeréien, mat **Fett, Gréiwen, geschmoltenem Botter** an engem **Dëppche Ram** iwwerschédde an am Bakuewe waarm halen.



traditionell



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.