

good food loop

Séissgromperen Gromperekichelcher

(fir 30 Gromperekichelcher)

Wat brauch ech?

Fir d'Gromperekichelcher:

- 6 Séissgromperen (ongeféier 1,8 kg)
- 6 mieleg Gromperen (ongeféier 900g)
- 6 kleng Ennen
- 3 TI Salz
- 6 Eeër
- 12 El Miel
- 3 TI frësche Rosmarin, gehaen
- Pfeffer
- Sonneblummeneleg



Fir ze zerwéieren:

- 12 El Quark
- 9 TI Raifortpaste
- Äppelkompott
-

Preparatioun

1. D'Séissgromperen, d'Gromperen an d'Enne schielen a mat Hëllef vun enger Kichenmaschinne raaspelen. Mat Salz wierzen an an e Sift ginn, sou vill Flëssegkeet wie méiglech erauspressen.
2. An eng Schossel ginn a mat den Eeër, Miel, Rosmarin vermëschen a mat Pfeffer wierzen. Alles gutt vermëschen.
3. Ueleg an eng Pan ginn, sou dass de Buedem komplett bedeckt ass an erhëtzen. Den Ueleg ass waarm genuch, wann et brutzelt wann een e wéineg Gromperenraspel dra mëscht.
4. Löffelsweis Gromperendeeg an d'Pan ginn an zu ronne Puffer formen. D'Puffer vun all Säit 3 Minutte broden. Dann aus der Pan huelen an op engem Teller mat Kichepabeier ofdrëpsen loossen.
5. Virum Zerwéieren de Quark mat der Raifortpaste vermëschen a mat Salz a Pfeffer wierzen.
6. D'Gromperenkichelcher mat der Raifortpaste an dem Äppelkompott zerwéieren.