



Judd mat Gaardebounen

2 Persounen



120 min



- 500g gereecherte Judd, 500g Gromperen,
- 1 Glas Gaardebounen, 1 Porrett, 1 Ënn, 1 Muert,
- gereecherte Speck, 100g Miel,
- 100g Botter, Péiterséileg, Bounekraut (Sariette), 1 Lorberblat,
- 1 Neelcheskapp, Thymian, Salz, Pfeffer

Rezept

1

An enger Kasseroll Waasser mam Judd, der Muert, der Porrett, der Ënn, dem Lorberblat, dem Neelcheskapp an dem Thymian zum Kachen bréngen. Dann bei niddereger Hëtzt ongeféier 1,5 Stonnen kachen loossen.

2

D'Gromperen an enger anerer Kasseroll méll kachen an ofschëdden. Dann an der Kasseroll dréchnen loossen.

3

De Speck an d'Gromperen a kléng Wierfelen schneiden, an enger Pan ausloossen, d'Gromperen an de Speck an eng Schossel maachen a Péiterséileg driwwer streeën.

4

D'Gaardebounen kachen, an e Sift schëdden an d'Waasser an deenen se gekacht hun behalen.

5

De Botter an enger Kasseroll un d'Schmelzen bréngen an d'Miel dra réieren bis et en hellbrongen Roux gët, dann mat dem Waasser vun de Gaardebounen läschen bis et eng gebonnen Zooss ass. D'Salz, de Pfeffer, d'Bounekraut an dono Gaardebounen dobäi gin a schmaachen. Eventuell, jee no Goût, e Flesch Kùb fir ze verfäinere dobäi ginn.

6

De Judd aus der Britt huelen an an Tranchen vun ongeféier 1cm schneiden. Op engem déiwen Plateau zerwéieren mat Moschter dobäi.

Mat der Ënnerstëtzung vun