



Bouneschlupp

2 Persounen



45 min



500g gréng Bounen, 1 Ënn, 1 Porrett, 1 Wuerzel, 5 déck Gromperen,
1 Lorberblat, Miel,
Bounekraitchen (Sariette), 100g Botter, Salz, Peffer, 2L Bouillon,
250g Speck, 2 Mettwurschten

Rezept

1

D'Bounen an ca. 1,5 - 2 cm lang Stécker schneiden an dat anert Geméis a Wiirfelen schneiden.

2

Boter an en Dëppen gin an d'Ënn broden, d'Miel drënner réieren an dann d'Porrett an d'Wuerzel derbäi maachen.

3

De Bouillon dobäi schëdden, d'Lorberblat, d'Bounekraitchen, Salz, Peffer an de Speck derbäi gin.

4

No 10 Minuten d'Bounen an d'Gromperen dobäi mëschen a bei schwacher Hëtzt kachen.

5

Zum Schluss kann een e bëssen Ram dra maachen fir ze verfeinern. Et kann een awer och d'Ram ewech loossen an e Roux dra maachen, dat heescht an enger Kassroll 100g Botter mat 50g Miel zu enger homogener Mass réieren. Dës Variant gëtt a verschiddenen Uertschaften am Osten vun Lëtzebuerg zerwéiert an ass am Geschmaach méi defteg.

6

D'Mettwurschten an engem Dëppen mat Waasser ca. 10 Minuten lues kachen a separat zerwéieren. De Speck kann een an d'Bouneschlupp maachen oder awer och separat zerwéieren.

Mat der Ënnerstëtzung vun



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Famille, de l'Intégration
et à la Grande Région

Département de l'intégration

