

multiplicity


VILLE DE
LUXEMBOURG
www.vdl.lu

Ee Gudden... Nationalfeierdag

Gemeinsam kochen, essen
und feiern am 23.6.!

Kulinarische Genüsse zum Nationalfeiertag

Follow us



DE Gemeinsam kochen, essen und feiern!

Wir schlagen Ihnen ein leckeres Menü mit luxemburgischen Spezialitäten vor. Alle Kochbegeisterten sind dazu eingeladen, sich an den Herd zu stellen und ihre Liebsten mit diesen einfach nachzukochenden Rezepten zu verwöhnen.

Ihnen gefällt unser Menü-Vorschlag? Nichts wie los zu den Märkten der Stadt Luxemburg, wo Sie per Losverfahren einen Korb mit allen Grundzutaten für unsere Rezepte gewinnen können. Sei es der „Bouneweger Maart“ (Bonneweg, 15.6.), der „Stater Maart“ (Hamilius, 16.6. und 19.6.) oder der „Glacismaart“ (Glacis, 20.6.) – unsere Hostessen warten auf Sie.

Für einen gelungenen Abschluss schicken Sie uns bitte Ihre schönsten Fotos unseres Nationalfeiertagmenüs an web@vdl.lu. Es gibt ein tolles luxemburgisches Kochbuch zu gewinnen, mit dem Sie die lokale Küche noch besser kennenlernen können. Gerne können Sie Ihre Fotos auch direkt teilen und uns in den sozialen Netzwerken mit [#nationalfeierdag2021](#) taggen.

In diesem Sinne: ee Gudden... Nationalfeierdag!

Weitere Informationen unter nationalfeierdag.vdl.lu

Cocktail

Luxemburgjini

S. 5

Appetithäppchen

Mini-Gromperekichelcher

S. 6

Vorspeise

Bouneschlupp

S. 7

Hauptspeise

Kniddelen

S. 8

Dessert

Rhabarberkuchen

S. 9

Kaffee

Crémant-Kekse

S. 10

Luxemburgini

6 Personen

- › 1 Flasche luxemburgischer Crémant
- › 100 ml luxemburgischer Weißwein
- › 180 g Erdbeeren
- › 2 Tl Vanilleextrakt (flüssig)
- › 2 Tl Zuckersirup

- 1 Pürieren Sie die reifen Erdbeeren mit einer Gabel oder einem Mixer. Geben Sie sie in eine Schüssel und fügen Sie dann Vanilleextrakt, Zuckersirup und Weißwein hinzu. Einige Stunden ziehen lassen.
- 2 Geben Sie kurz vor dem Servieren das Erdbeerpüree in die Gläser und füllen es mit dem gekühlten Crémant auf.

Mini- Gromperekichelcher

6 Personen

- > 5 Kartoffeln (mittelgroß)
- > 1 Ei
- > 15 g Butter
- > 60 ml Sonnenblumenöl
- > ½ Bund Petersilie
- > 1 Schalotte
- > Salz
- > Pfeffer
- > Muskatnuss
- > 1 Glas Apfelmus
- > 1 Becher Schlagsahne

- 1 Die Kartoffeln waschen, schälen und mit der Hand oder in einer Küchenmaschine reiben. Legen Sie die geriebenen Kartoffeln in ein sauberes, trockenes Tuch, um die Feuchtigkeit vollständig aufzusaugen. Die Petersilie und die Schalotten hacken und dann alle oben genannten Zutaten in einer Schüssel vermengen. Das Ei hinzufügen, mit den Gewürzen abschmecken und erneut vermengen.
- 2 Das Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Einen großen Teelöffel Kartoffelmasse in die Pfanne geben, flachdrücken und auf jeder Seite etwa zwei Minuten braten. Die Kichelcher anschließend auf einen mit Papiertüchern ausgelegten Teller legen. Verarbeiten Sie die gesamte Kartoffelmasse auf diese Weise, bis alle *Gromperekichelcher* fertig sind.
- 3 Verfeinern Sie die Kichelcher mit Apfelmus oder Schlagsahne.

Bouneschlupp

6 Personen

- > 1 kg grüne Bohnen
- > 3 Karotten (mittelgroß)
- > 3 Kartoffeln (mittelgroß)
- > 1,5–2l Gemüsebrühe
- > 6 Mettwurscht
- > 1 l Wasser
- > etwa 300 g magerer Speck am Stück
- > 2 Lorbeerblätter
- > 1 Liebstöckelzweig
- > 4 Petersilienzweige
- > 2 Tl Bohnenkraut
- > Salz
- > Pfeffer
- > 30 g Mehl
- > 30 g Butter

- 1 Die Bohnen waschen und die Enden abschneiden. Die Karotten und Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.
- 2 1 Liter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den mageren Speck hinzufügen und bei mittlerer Temperatur 30 Minuten lang köcheln lassen.
- 3 Bohnen, Karotten und Kartoffeln in einen großen Topf geben. Mit Brühe auffüllen, bis das Gemüse mit Flüssigkeit bedeckt ist. Das Gemüse zum Kochen bringen, dann die Temperatur reduzieren und die Kräuter hinzufügen. Bei mittlerer Temperatur etwa 40 Minuten weiterköcheln lassen. Bei Bedarf etwas Brühe nachfüllen.
- 4 Den vorgegarten mageren Speck und die *Mettwurscht* hinzufügen und weitere 20 Minuten köcheln lassen.
- 5 Zubereitung der Mehlschwitze: In einem Topf die Butter schmelzen, das Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren anschwitzen lassen, bis die Mischung eine goldbraune Farbe angenommen hat. Von der Suppe eine Kelle Brühe abschöpfen, hinzufügen und mit einem Schneebesen verquirlen, bis die Masse homogen ist. Den Vorgang wiederholen, bis eine leicht zähflüssige Konsistenz erreicht ist.
- 6 Zum Schluss den mageren Speck, die *Mettwurscht* und die Kräuter aus der Suppe nehmen und die Mehlschwitze mit dem Schneebesen einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 7 Schneiden Sie den Speck und die *Mettwurscht* in Stücke und geben Sie sie vor dem Servieren wieder in den Topf.

Kniddelen

6 Personen

- > 750 g Mehl
- > 375 g Frischkäse
- > 8 Eier
- > 300 g magerer Speck, gewürfelt (oder Speckstreifen)
- > 375 ml Crème fraîche
- > Salz
- > Nach Belieben: Apfelmus

- 1** Geben Sie das Mehl in eine Schüssel und formen Sie in der Mitte eine Mulde. Die Eier und den Frischkäse mischen, dann zum Mehl geben und so lange rühren, bis der Teig eine homogene und elastische Konsistenz hat (er darf weder zu zäh noch zu flüssig sein). Salz hinzufügen.
 - 2** Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und eine gute Prise Salz hinzufügen.
Formen Sie die *Kniddelen* mit zwei Suppenlöffeln und geben Sie sie nacheinander in das kochende Wasser. Die *Kniddelen* sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Die *Kniddelen* mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen und warm halten. Brauchen Sie so den gesamten Teig auf.
 - 3** In einer Pfanne den gewürfelten Speck (bzw. die Speckstreifen) anbraten. Die Crème fraîche hinzufügen und rühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Mischen Sie die *Kniddelen* vor dem Servieren in einer Schüssel unter die Soße.
- + Nach Belieben: einen Esslöffel Apfelmus auf jeden Teller geben.

Rhabarberkuchen

6 Personen

- > 125 g Butter
- > 250 g Mehl
- > 200 g Zucker
- > 3 Eier
- > 4–5 Rhabarberstangen
(je nach Größe der
Kuchenform)
- > 250 ml flüssige Sahne
- > Milch

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen

- 1** In einer Schüssel die Butter und 100 g Zucker mischen, dann mit einem Ei und Mehl vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Wenn der Teig zu klumpig ist, fügen Sie einen Esslöffel (oder mehr) Milch hinzu, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 2** Den Teig auf Backpapier ausrollen. Benutzen Sie zunächst ein Nudelholz und drücken Sie dann den Teig mit den Händen auf eine Dicke von 0,5 bis 1 cm flach. Den Teig und das Backpapier in eine Kuchenform (Durchmesser 26 cm) legen und die überstehenden Ränder abschneiden. Mit einer Gabel feine Löcher in den Teigboden stechen.
- 3** Die Rhabarberstangen waschen und schälen, dann in kleine Würfel schneiden und großzügig auf dem Tortenboden verteilen. In einer Schüssel 2 Eier, 100 g Zucker und die flüssige Sahne glatt rühren. Die Mischung über den Rhabarber gießen.
- 4** Den Kuchen etwa 30 bis 40 Minuten backen. Sobald der Kuchen goldgelb ist, können Sie ihn aus dem Ofen nehmen.

Crémant-Kekse

6 Personen

- › **130 g Mehl**
- › **110 g Puderzucker**
- › **1 Tl Vanilleextrakt**
- › **1 Prise Salz**
- › **Eigelb von 2 Eiern**
- › **110 g Butter**
- › **130 g weiße Schokolade**
- › **60 ml luxemburgischer Crémant**
- › **1 Tl Zitronensaft**
- › **Geriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone**

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

- 1** Mehl, 65 g Puderzucker und Salz in einer Schüssel mischen. Eigelb, Vanilleextrakt und 65 g Butter hinzufügen und alles vermengen, bis die Masse glatt ist. Legen Sie den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche und kneten Sie ihn erneut einige Minuten lang, bis eine glatte Kugel entsteht. Falls der Teig zu klebrig ist, legen Sie ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.
- 2** Den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einer Ausstechform Kekse ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Schieben Sie jedes Blech einzeln für jeweils 10 Minuten in den Ofen. Anschließend die Kekse auf einem Rost auskühlen lassen.
- 3** Die weiße Schokolade zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. 45 g Butter und 45 g Puderzucker mischen. 80 g von der geschmolzenen Schokolade, den Crémant, die Zitronenschale und den Saft hinzugeben und mischen, bis eine glatte Creme entsteht.
- 4** Die Hälfte der Kekse mit der weißen Schokoladencreme bestreichen. Die übrigen Kekse drauflegen und leicht andrücken. Verzieren Sie die Kekse mit der restlichen geschmolzenen Schokolade. Stellen Sie die Kekse vor dem Servieren im Kühlschrank kalt.