



D'Fëllung fir 6 Leit /Persounen

Gehacktes Kallef an Schwäin	1kg	Mandelen geschielt	200g
Eër / Äer	4pc	Estragon	20g
Chapelure / Panéiermiel	100g	Ketchup	25g
Moschtert	25g	Salz	
Peffer		Piment d'Espelette	
Péiterséileg	20g		

Den Estragon an de Péiterséileg kleng schneiden.

Alles zesummen gutt mëschen an wierzen

Bis zum Gebrauch am Frigo halen

Ballotine vum Pärelhong fir 6 Leit/Persounen

Pärelhong	1pc	Fëllung	1.2kg
Mettwurst	1pc	Salz	
Peffer			

D'Pärelhong ganz ausbeenen, dobei drop oppassen d'Haut esou wéineg ewei méiglech futti ze maachen

Liicht platt klappen

Mat Salz an Peffer wierzen

Op engem Briet, d'Crépinette ausleën

D'Hong mat der Haut no ënnen drop leën

Mat Salz an Pfeffer wierzen

D'Fëllung dropmaachen

Alles zesummerullen

Mat Kachzwir zesummebannen

An enger Pan mat Uelech gold brong ubroden

Mat Salz a Pfeffer wierzen an am Schäffchen bei 180°C fir +/-20minuten gaaren

Eraushuelen an 10 Minuten rouen loossen

Schneiden an waarm servéieren

Gefligel Zooss fir 6 Leit/Persounen

Karkassen vum Pärelhong	1pc	Muurten	0.5pc
Zelleri gréng	1pc	Schalotten	1pc
Knuewelek	2pc	Wäisse Wäin	100ml
Waasser	2l	Botter	50g
Estragon	5g	Pfefferkären	5pc
Lorbërblieder	1pc	Ram	50g

D'Karkassen kléng schneiden

D'Geméis a kléng Küben schneiden

D'Karkassen am Uelech gudd ubroden bis se goldbrong sinn

D'Geméis derbäi ginn a kuerz uschwenken

Mat der Halschent vum wäisse Wäin ofläschen and de Buedem vum Dëppe gutt proper krazen

Alles akachen loossen bis et um Buedem karameliséiert

Mat dem Rescht vum wäisse Wäin ofläschen and nees gutt krazen

Erem akachen loossen bis et um Buedem karameliséiert

D'Waasser derbäi ginn.

Pfefferkären an Lorbërblieder derbäi ginn a fir op mannst 2 Stonnen lues kachen loossen

Alles passéieren an akachen loossen

Soubal ewei et gutt agekacht ass, d’Ram an den Botter derbäi ginn

Den Estragon schneiden an drënner mäschen

D’Zooss ofschmaachen mat Salz, Pfeffer a Wäisswäinesseg

Falls néideg ofbannen mat engem Roux/.enger bronger Zooss

Waarm zerwéieren