

# CHIPS MAT SCHUELEN VUN GEMÉIS

LU

## INGRÉDIENTEN

Schuelen vun Muerten  
Schuelen vun Gromperen  
Schuelen vun Navet  
Schuelen vun Zucchini  
Aner Schuelen  
1 Zoppeläffel Olivenueleg  
Salz, Pfeffer, Thymian,  
Paprika, Curry



1

Geméis wäschen a botzen.  
Gutt ofdréchnen.  
D' Sammelt Schuelen an se  
schneiden wann se ze laang  
sinn.



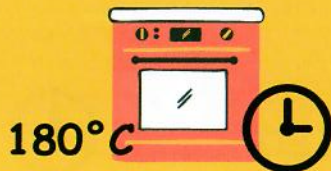
2

Stellt Schuelen op de Bakblech mat engem  
Backpabeier. Schuelen mat Olivenueleg pinselen.  
Salzen an puer Kräider dobäifügen wann der wëllt.



3

Setzt den Bakblech an den Bakuwen deen op 180°C  
steet. Vir 15 Minutten ongeféier kachen. Oppassen  
vir dass et net brennt. Ofkillen loossen an genéissen.



Eurest

# AARME RITTER

LU

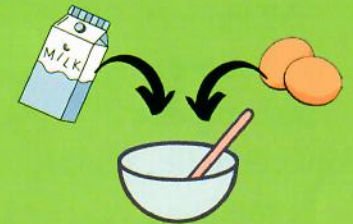
## INGRÉDIENTEN

8 Tranchen alt Brout  
3 Eeër  
500ml Mëllech  
Botter  
Pudderzocker  
Optional : Kanéil,  
Friichten, Hunnég,...



1

Mëllech an Eeër  
zesummen opschloen.



2

Tranchen alt Brout an des Mëllech-Eeër zappen.  
Net ze laang dran loossen fir dass Brout net an  
Stécker zerfällt.



3

Botter an enger Pan opwiermen an Broutscheif  
ubrodnen loossen bis et bëssi brong a knuspreg op  
béid Säiten ass. Mat Pudderzocker bestreeën.  
Den Arme Ritter kann mat Kanéil, Friichten,  
Hunnég servéiert gi.



Eurest

# PAIN PERDU

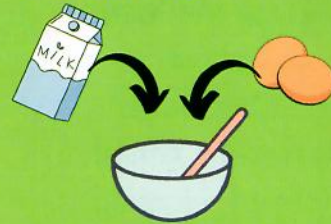
## INGRÉDIENTS

8 tranches pain rassis  
3 œufs  
500ml lait  
Beurre  
Sucre glace  
Option: cannelle, fruits,  
miel,...



1

Mélanger et fouetter le lait et les œufs ensemble.



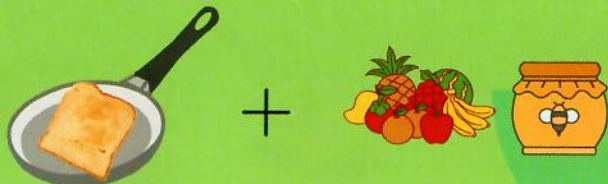
2

Tremper les tranches de pain rassis dans le mélange lait-œufs. Ne pas les laisser tremper trop longtemps afin que le pain reste entier.



3

Mettre un peu de beurre dans une poêle et mettre les tranches de pain à dorer. Laisser cuire jusqu'à que les 2 surfaces soient un peu croustillantes et brunes. Saupoudrer de sucre glace. A servir avec de la cannelle, des fruits, miel,...



# CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES

## INGRÉDIENTS

Épluchures de carottes  
Épluchures de pommes de terre  
Épluchures de navet  
Épluchures de courgettes  
Autres épluchures  
1 c-à-s d'huile d'olive  
Sel, Poivre, Thwm,  
Paprika, Curry



1

Laver et nettoyer les légumes. Bien essuyer. Rassembler les épluchures et les couper si trop long.



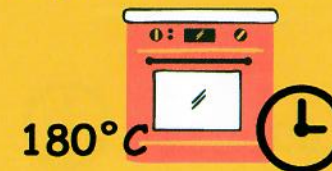
2

Mettre les épluchures sur une plaque de four avec du papier cuisson. Couvrir les épluchures d'huile à l'aide d'un pinceau. Saler et mettre des épices au choix.



3

Mettre la plaque au four à 180°C pendant 15 minutes environ. Surveiller pour que ça ne brûle pas. Laisser refroidir et déguster.



# FLEESCHKUCH MAT RESTEN VUN GEHACKTES

LU

## INGRÉDIENTEN

300g Miel  
1 Téiläffel Salz  
100g kaalen Botter  
600g Resten vun Gehacktes  
2-3 Muerten  
1 kléng Porrett  
1 Eegiel

1

Miel, Salz a den Botter an engem Deeg knieden. Muerten an Kùben schneiden an d'Porrett an Streifen.



2

Reschter vun Gehacktes mat den Muerten an Porrett mäschen. Bëssi méi wéi halschend vun Deeg ausroulen an déi an der Springform setzen. Geméis an Gehacktes eranfügen. Den Rescht vum Deeg ausroulen an op d'Preparatioun leën.



3

Den Déckel mam Eegiel pinselen an puer Lächer mat enger Forschett ma. Am Bakuewen op 200°C vir 35-45 Minutten baken.



200°C

Eurest

# BANANNE KUCH

LU

## INGRÉDIENTEN

200g Miel  
150g Zocker  
50g Botter  
1 Tut Bakpulver  
1 Pouz Salz  
3 räif Banannen  
1 Ee  
100ml Mëllech

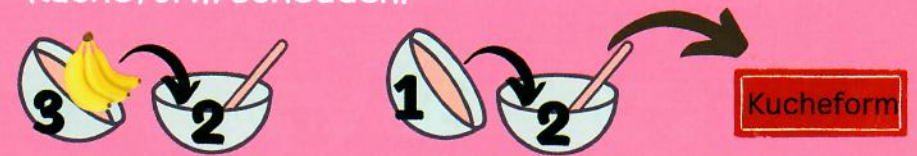
1

Schossel 1 : Miel mam Bakpulver an den Salz. Schossel 2 : Zocker, Ee, geschmolte Botter an dann Mëllech. Mixen Schossel 3 : Banannen trätschen.



2

Geträtscht Banannen an der Schossel 2 setze a mixen. Schossel 1 lues a lues an Schossel 2 schëdden a gutt mixen. Dat ganz an enger Kucheform schëdden.



3

Baakt fir ongeféier 45 Minutten bei 180°C. Dir könnt och Schockela Chips oder Nëss derbäi fügen vir d'Rezept ze variéieren.



180°C

Eurest

# TOURTE AVEC LES RESTES DE HACHÉE

FR

## INGRÉDIENTS

300g farine  
1 c-à-c Sel  
100g beurre froid  
600g restes de viande hachée  
2-3 carottes  
1 poireau  
1 jaune d'oeuf

1

Former une pâte avec la farine, le sel et le beurre. Couper les carottes en cubes et le poireau en lanières.



2

Mélanger le reste de la viande hachée avec les carottes et le poireau. Etendre la moitié de la pâte et la mettre dans le moule à tarte. Y mettre le haché avec les légumes. Etendre le reste de la pâte et la mettre sur la préparation.



3

A l'aide d'un pinceau, couvrir le dessus de la tourte avec un jaune d'oeuf et faire des trous à l'aide d'une fourchette dans la pâte. Cuire au four à 200°C pendant 35-45 minutes.



200°C



Eurest

# CAKE À LA BANANE

FR

## INGRÉDIENTS

200g farine  
150g sucre  
50g beurre  
1 sachet de levure chimique  
1 pincée de sel  
3 bananes mûres  
1 oeuf  
100ml lait

1

Bol 1 : Mélanger la farine, la levure chimique et le sel.  
Bol 2 : Mélanger le sucre, l'oeuf, le beurre fondu et ensuite le lait.  
Bol 3 : Écraser les bananes.



2

Mettre les bananes écrasées dans le bol 2 et mélanger. Transvaser petit à petit les ingrédients du bol 1 dans le bol 2 et mélanger. Transvaser la préparation finale dans un moule à cake.



Moule à cake

3

Cuire au four à 180°C pendant environ 45 minutes. Vous pouvez rajouter des pépites de chocolat ou des noix pour varier la recette.

180°C



Eurest

# KRAPFEN MAT ÄPPELSCHUELEN

LU

## INGRÉDIENTEN

250g Miel  
4 Eegiel  
200ml Mëllech  
4cl Ueleg  
4 Eewäiss  
2g Salz  
150g Äppelschuelen  
20g Zocker  
20g Pudderzocker  
Optional : Kanéil



1

All Schuel soll gerullt gi an mat engem Zännstocher festgemaach gi. Dat ganz mat den 20g Zocker bestreeën.



2

Vir den Deeg : den Miel siftan an en klengen Pätz an der Mëtt ma. Doranner kënt dir déi 4 Eegiel, den Ueleg an den Salz ranfügen. Mëschen an 20 Minutten ausrouen loossen.



3

Eewäiss zesummen klappen an en am Deeg bäifügen. Schuelen am Deeg eranzappen an am Ueleg mat 150°C während 15 Minutten broden loossen. Bëssi ofdrëpsen loossen an dann mam Pudderzocker bestreeën an wann dir wëllt och Kanéil.



Eurest

# KÉISRÖSTI MAT BROUT- A KÉISRESTEN

LU

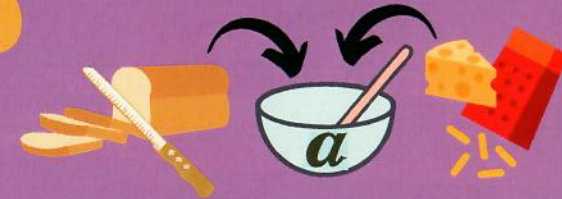
## INGRÉDIENTEN

350g aalen Brout  
300g gerappten Kéis  
250g Mëllech  
250g Waasser  
2 Zoppeläffel Botter



1

Brout an Scheifen schneiden an a kléng Stécker räissen. Brout an gerappten Kéis an enger Schossel setzen.



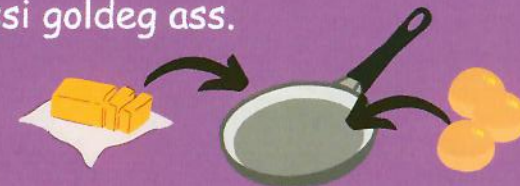
2

Mëllech a Waasser zesummen kachen an iwwert Kéis-Brout Mëschung géissen. 1 Stonn stoen loossen.



3

Den Botter an enger Pan erhëtzen. Kéisrösti an kléng Boulen formen a an der Pan broden loossen bis et bëssi goldeg ass.



Eurest

# BEIGNETS D'ÉPLUCHURES DE POMMES

FR

## INGRÉDIENTS

250g farine  
4 jaunes d'œufs  
200ml lait  
4cl huile  
4 blancs d'œufs  
2g sel  
150g épluchures de pommes  
20g sucre  
20g sucre glace  
option: cannelle

1

Rouler les pelures et fixer les avec un cure-dents. Saupoudrer le tout avec les 20g de sucre.



2

Pour la pâte : tamiser la farine dans un bol et faire une fontaine. Incorporer les jaunes d'œufs, l'huile et le sel. Mélanger le tout et laisser reposer 20 minutes.



3

Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer à la pâte. Tremper les épluchures dans la pâte avant de les plonger dans l'huile à 150°C pendant 15 minutes. Laisser égoutter sur du papier et saupoudrer de sucre glace et de cannelle (option).



Eurest

# RÖSTI AVEC DES RESTES DE PAINS ET FROMAGES

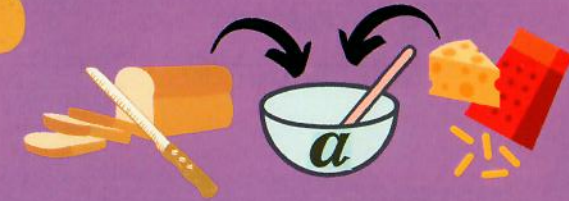
FR

## INGRÉDIENTS

350g vieux pain  
300g fromage râpé  
250g lait  
250g eau  
2 c-à-s de beurre

1

Couper le pain en petits morceaux. Mélanger le pain et le fromage râpé dans un bol.



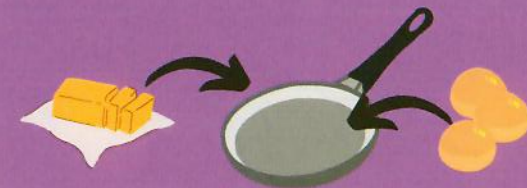
2

Chauffer le lait et l'eau ensemble dans une casserole et le verser sur le mélange pain-fromage. Laisser poser pendant 1 heure.



3

Chauffer le beurre dans une poêle. Former des petites boules avec la pâte et faire dorer dans la poêle.



Eurest