



Hausmaacher Hierken

E Rezept vum Annette Weyland



75		Hierkenfileten
3,5	Liter	Rahm
400	gr	Sauerrahm
500	gr	Mëllercher
4	kg	Ënnen
20		Lorberblieder
10		Neelcheskäpp
0,2	Liter	Esseg

750		Hierkenfileten
36	Liter	Rahm
4	kg	Sauerrahm
5	kg	Mëllercher
40	kg	Ënnen
200		Lorberblieder
100		Neelcheskäpp
2	Liter	Esseg

D'Hierkenfileten ginn während 1-2 Deeg gewässert bis se net méi zevill gesalzt sinn, duerno ginn 500 gr Mëllercher d'Passvite gedréit a mat 400 gr Sauerrahm, 0.2 Liter Esseg ënnert déi 4 Liter Rahm geréiert. Nodeem d'Zooss gutt geréiert ass kommen d'Lorberblieder an d'Neelcheskäpp derbäi.

Elo tessele mir eng éischt Lo Fileten an eng Schossel an iwwerdecken se mat deenen reng geschniddeenen Ënnen, an iwwergéissen se mat Zooss, op des éischt Lo leeën mir nees Hierken, Ënnen an nees Zooss, asw..

D'Hierken ginn 3-4 Deeg kaal gestallt an duerno mat gekachten Gromperen mat Speck oder mat gequellte Gromperen zervéiert.

Gudden Appetit