

good food loop

Gromperenzopp mat Speck oder Kraider-Croutons

(fir 15 Persounen)

Wat brauch ech?

Fir d'Gromperenzalot:

- 2 kg Gromperen
- 5 Ėnnen
- 2-3 Porettestaangen
- 150 g Speck
- 2,5 l Britt
- Salz a Pfeffer fir ze wierzen
- 3 Muerten
- 2 Bond Bratzel

Fir d'Kraider-Croutons:

- 5 Scheiwe Brout
- Kraider
- 2-3 Zoppeläffel Olivenueleg
- 2 Knuewelekszéiwen



Foto: https://commons.wikimedia.org/w/index.php?search=Kartoffelsuppe&title=Special:Search&profile=default&fulltext=1&uselang=en&searchToken=1fklrrrd69ug0xwj4bjdbqaot#/media/File:Kartoffelsuppe,_2010_%2801%29.jpg

good food loop

Preparatioun

Fir d'Gromperenzopp:

1. Grompere schielen a wäschen. An enger Schossel mat Waasser bedeckt op d'Säit stellen.
2. Ėnne schielen a kleng schneiden. Porettestaange wäschen an an dënn Réng schneiden.
3. Speck kleng wierfelen an an engem Dëppen ubroden. Ennen a Poretten dobäi ginn a glaseg broden. D'Geméisbritt driwwer schëdden, mat Salz a Pfeffer wierzen.
4. D'Gromperen ofdrëpse loossen an a 2 cm grouss Wierfel schneiden a bei d'Britt dobäi ginn.
5. Muerte schielen a wäschen, an ½ cm deck a 2 cm laang Stëfter schneiden. Bei Zopp ginn an alles ongeféier 45 Minutte kache loossen.
6. Bratzel wäschen, ofdrëpse loossen a ganz reng schneiden.
7. D'Halschent vun der Zopp mat dem Mixer püréieren a mat dem Recht vun der Zopp nees vermëschen.

Fir d'Kraidercroutons:

1. D'Broutscheiwen a Wierfele schneiden.
2. De Knuewelek schielen an a kleng Wierfele schneiden.
3. D'Kraider mat dem Knuewelek an dem Olivenueleg mëschen a mat de Broutwierfele vermëschen.
4. D'Broutwierfelen an eng Pan ginn an ongeféier 10 Minutte réisten.