

Captain Maggi's Grumbeerkichelscha

Kartoffelpuffer nach saarländischer Art - für 2 Personen

Nòhdemm ich eich jò schunn è Haufe Rezepte gezeiht hann, maahn ich heit mit eich zesamme aus dè "Erd-Äbbel" leggare Grumbeerkichelscha zauwern.

Alles was nà dò dèzu brauche is:

- è Bròddpann
- è Rabb-Eise odda Kiche-Howwel
- Ehl odda Fett
- Lauch- odda klääne Friehlingszwiwwelscha
- 2-3 Hingels-Eier
- è normal Zwiwwel
- bissje Muskatnuss
- Salz unn Peffer
- vill Maggi
- unn nadierlich Grumbeere



Es Rezept kummt aweile vunn meiner Mudda, awwa nadierlich gebbt's im Saarland aach noch è Haufe annara Mööschlichkääde, um Grumbeerkichelscha ze machè.

Zeerschd duhma die Grumbeere mòhl mim Kneipche odda Grumbeerschäler schäle.

Anschließend mit dà Maschin odda per Hand fein rabbe! Meischdens hat eier Oma im Kicheschränk noch è aldes Rabb-Eise. Ganz feine Leit mache's mit dà Tupper-Maschin.

Die Zwiwwel in klääne, feine Werfelscha schneide unn zu dè gerabbde Grumbeere dezu genn.

Eier, Gewirze, bissje Muskatnuss unn nadierlich gudd Maggi dèbei. Lauch-bzw. Friehlingszwiwwelscha in klääne Ringel schnibbele unn zesamme mit dè Grumbeere vamenge.

In dà Zwischezeit Ehl odda Fett in dà Pann erhitzte unn klääne Häufcha vunn dà Grumbeermass in die Pann genn unn bissje brääd drigge, sodass klääne Flade entstehn.

Vunn beide Seite sooo lang ahnbròòde, bis eier Grumbeerkichelscha scheen goldgelb sinn unn è herrlisi Kruschd hann.

Uff Kichekrepp bissje s'Fett abtrobbe losse (die kriehn ihr Fett weg!) unn dabba serviere unn genieße.

Besonnerschd legga schmagge eier selbschdgemachte Grumbeerkichelscha mit Abbelmus unn nem Salätche odda zesamme mit nem Teller Bibbelsches Bohnesupp

... è Gedicht!!!

Unn gaaanz wischdisch: Vagessen nit dè Spritza Maggi!!!

Gudda Appetit und lossen's eich schmagge.



Captain Maggi's Dibbelabbes

Das typisch saarländische Kartoffelgericht - für 2 Personen

So ihr Pädchesträhda, nõhdemm mir in dè lettschde Daache zesamme jò alles gekocht hann, was die Grummbeer so hergebbt, kummè mir heit zur saarlännisch Keenischs-Disziplin: DIBBELABBES. Dieser Gaumeschmaus is ähnfach DAS tipisch saarlännische Nationalgericht unn geheehrt zum Saarland dèzu wie die Saarschleif unn unser geliebdi Flasch Maggi.

Alles was nà zum Sattgenn brauche is:

- è große Dibbe odda è Pann (optimalerweis gusseisern)
- Dörrfleisch
- (è Stang Porrée)
- 2 Hingels-Eier
- 2 Zwiwwelle
- Salz/Peffer
- Maggi!!!
- bissje Fett
- unn nadierlich tonneweis Grummbeere.



Grummbeere wäsche unn grob rappe. Die Stang Porrée in Ringel schnibbeln, die Zwiwwelscha in klääne, feine Werfel. Alles zesamme mit dè Eier in nem große Topp dorjenanna mache unn mit Salz, Peffer unn ordentlich Maggi gudd abschmecke.

Es Derrfleisch in klääne Werfel schneide unn in nem große Dibbe bzw. beschdenfalls nà gusseisern Pann, mit nem Stratz Fett ahnbròòde.

Die Grummbeermass dèzugenn unn immer dann wénne unn zerpfligge, wenn sich an dà Unnerseit è scheeni Korsch gebild hat.

So entstehn nämlich die feine Röschd-Arome, die soooo tipisch fà dè Dibbelabbes sinn.

Dè Dibbelabbes is dann ferdisch, wenn'à scheen goldgelb unn iwwerall mit Kerschdscha durchzòòh is. Also immer scheen wénne unn gudd uffbassè, dass'à nit ahnbrenne duht.

Iwwerrischens: Vill Leit vawechseln dè "Dibbelabbes" mim "Schales". Grundsätzlich bestehn beide aus dè selwe Zutate (im Dibbelabbes sinn oft nur Zwiwwel unn kenn Lauch). Dè Dibbelabbes gebbt awwa, wie sei Name schunn saht, im Dibbe odda in dà Pann uff'm Herd, unner ständischem Wenne unn Zarobbe zubereit, während dè "Schales" im Ofe an ähнем Stigg gebackt gebbt.

Dòmit wär dè Unnaschied an der Stell aach mòh geklärt.

Eier selbschdgemachder Dibbelabbes am beschde mit Abbelmus unn nem Salätche ahnrichte unn uff jede Fall mit dà groß Flasch Maggi serviere, die geheehrt nämlich uff jede Fall zum Dibbelabbes dèzu.



Captain Maggi's Bettseicher-Salat

So ihr Gewwel-Brunzer ... Heit hau ich möhl nòmmò ähna aus dà Kategorie "Hauptsach gudd gess!" raus. Drauße in dà Wallachei steht mittlerweile Alles im safdische griehn unn iwwerall uff'm Trottwah sprießt dè Bettseicher aus jeda Ritz. Was passt dò besser, als dò drauß è scheenes Bettseicher-Salätche zè zauwern?!

Leider is Bettseicher bei uns è saisonales Produkt unn sobald die Pflanz blühe duht, isser nimmé genießbar. Dè Name Bettseicher kummt iwerrischens vunn seiner harntreibend Wirkung, passen also uff, dass'es Naachts kenn beeses Erwache gebbt.

Bettseicher schmackt am Beschde, wenn mà nè dò steche duht, wo vorher Kenner driwwa gepinkelt hat. Trotzdem isses wischdisch, jedes Blättche gudd zè wäsche, damit nà späda nit zähknirschend uff'm Grund rumkaue. Mà kann nè awwa aach prima im große Discounter kaafe, der aach "aldi" annere Sache hat, welle mà fir so è Salat brauche duht!

Fir è typisch saarlännischer Bettseicher-Salat steht dann uff eirem Inkaafszeddel:

- è Streißje Bettseicher
- 250gr Dörrfleisch
- 2 hattgekochte Hingels-Eier
- 6 Ess-Leffel Speise-Ehl
- 3 Ess-Leffel Melfor-Essisch
- 1 Ess-Leffel Kürbiskern-Ehl
- è Stratzer Senneft
- paar frische Gardekräuter, z.B. Maggi-Kraut od da Peterling
- Salz & Pfeffer
- ordentlich Maggi
- è Zwiwwel
- è Knowweloch-Zebche
- è Prisje Fondor
- unn è Teeleffelche Honisch



Unn schunn kann's mit nem Brettche unn nem scharfe Kneipche bewaffnet losgehn. Bettseicher unna fließend Wasser gudd abseihje. Weil nà jò kenn Hase sinn, ahnschliessend je nòh Geschmack in klääne Miffelcha vunn ca. 3-4cm schnibbeln. Dörrfleisch zu klääne Werfelscha schneide unn mit bissje Ehl zu knusprische Speck-Kriebscha bròòde. In dà Zwischezeit die zwo Hingels-Eier kläänschneide. Fir's Dressing die Zwiwwel ☞ unn dè Knowweloch ☞ zu feine Werfelscha schneide, die frische Garde-Kräuter kläänhagge unn mim Ehl, Kürbiskern-Ehl, nem Stratzer Senneft unn mim gudde Essisch zèsamme in nem Dibbe vamenge unn mit Salz, Pfeffer, Fondor, ordentlich Maggi unn nem Leffelche Honisch abschmegge.

Ahnschliessend kinnè nà die Speck-Kriebscha, die kläängeschnibbelde Eier unn dè Bettseicher dèzugenn unn alles scheen vamenge unn dorjenanna mache. Schunn is eier Bettseicher-Salat ferdisch unn kann zu nem scheene Stiggelche Fleisch od da nem feine Spichel-Ei mit Bròòdgrummebeere serviert genn.

Ähnfach è Gedicht... Gudda Abbedit!

