

# Captain Maggi's Grumbeerkichelscha

## *Kartoffelpuffer nach saarländischer Art - für 2 Personen*

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

Alles was nà dò dèzu brauche is:

- è Bròòdpann
- è Rabb-Eise odda Kiche-Howwel
- Ehl odda Fett
- Lauch- odda klääne Friehlingszwiwwelscha
- 2-3 Hingels-Eier
- è normal Zwiwwel
- bissje Muskatnuss
- Salz unn Pfeffer
- 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 möhl 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 gerabbe 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 erhitze 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 herrlischi Kruschd hann.

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

Besonderschd 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 Pädchesträähda, nõhdemm mir in dè lettschde Daache zesamme jò alles gekocht hann, was die Grummeer 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 Grummeere.



Grummeere 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 ahnbròde.

Die Grummeermass dèzugenn unn immer dann wènnè unn zerpfilige, 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 iwverall mit Kerschdscha durchzòh is. Also immer scheen wènnè unn gudd uffbassè, dass'à nit ahnbrenne duht.

Iwverrischens: 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 saacht, 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 geklært.

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 mòhl nòmmò ähna aus dà Kategorie "Hauptsach gudd gess!" raus. Draußè in dà Wallachei steht mittlerweile Alles im safdische griehn unn iwverall 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 iwverrischens 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 Innkaafszeddel:

- 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 odda Peterling
- Salz & Peffer
- ordentlich Maggi
- è Zwiwwel
- è Knowweloach-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 bròode. In dà Zwischezeit die zwo Hingels-Eier kläänschneide. Fir's Dressing die Zwiwwel unn dè Knowweloach 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, Peffer, 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 odda nem feine Spichel-Ei mit Bròodgrummebeere serviert genn.

Ähnfach è Gedicht... Gudda Abbedit!



# Rezepte – mal nicht zum Essen

## Selbstgemachte Handcreme (feste Variante)

### Zutaten:

- 20g Sheabutter • 10g Kakaobutter • 10ml Mandelöl
- 10 Tropfen ätherisches Öl • 7g Bienenwachs

### Herstellung:

Sheabutter, Kakaobutter und Bienenwachs in eine Schüssel geben, in einem Wasserbad erwärmen und miteinander verrühren (Mischung am besten mixen).

Unter Rühren abkühlen lassen, bis sich eine cremige Konsistenz bildet.

Ätherische Öle hinzugeben und in passende Gefäße füllen (z.B. eine Eiswürfelbox).

## Selbstgemachtes Deo

### Zutaten:

- 200ml lauwarmes Wasser • 17g Speisestärke
- 30g Natron • 7 Tropfen Teebaumöl • 10 Tropfen Zitronenöl

### Herstellung:

Speisestärke in lauwarmes Wasser sieben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Auf unter 40°C abkühlen lassen. (Wichtig! Ansonsten entsteht bei der Zugabe von Natron Natronlauge!)

Natron unter ständigem Rühren hinzufügen, bis sich alles aufgelöst hat. Ätherische Öle nach Wunsch hinzugeben (Vorschlag siehe oben) und in ein zuvor sterilisiertes Glas mit Schraubdeckel abfüllen.

## Selbstgemachtes Kastanien-Waschmittel

### Zutaten:

- 70g frische Kastanien pro Waschgang, d.h. ca. 6kg Kastanien für einen Jahresvorrat
- 300ml Wasser pro Waschgang

### Herstellung:

Gesammelte Kastanien waschen und grob abtrocknen. Dann die Kastanien zerkleinern:

- Option 1: Kastanien von Hand achteln.
- Option 2: Kastanien in einem guten Standmixer zu Schrot verarbeiten.

Die verarbeiteten Kastanien gut trocknen lassen.

Pro Waschgang nun 60g des Schrots mit dem Wasser aufgießen:

- Option 1: heißes, nicht mehr kochendes Wasser nutzen und 5 min. warten.
- Option 2: kaltes Wasser nutzen und über Nacht ziehen lassen.

Durch ein Sieb in das Waschmittelfach abseihen.

