

Chronique publiée le 03/02/2019

RADIO MÄ%LODIE - Platt rÄdde Äsch gesÄndÄ : Ämission du 3 fÄvri 2019

USS DER OMMA ÄEHRI KISCHÄ : was mer frÄher gekocht hatt Änn gÄÄr gÄss hatt (145)

De Omma Ähre RÄzÄpdeÄ :

PÄrlhÄnggel Än RÄhmsÄÄs

Pintade Ä la crÄmeÄ

MÄr hÄnn emÄll wÄlle Äbbes Änneres wÄe HÄhnsche odder HÄnggel koche, dÄÄsch Äns e aldes

RÄzÄpt ÄngefallÄ : PÄrlhÄnggel Än RÄhmsÄÄs. ProwwÄer ä€™s ah, ÄEhr wÄre schdaune!

Pour changer un peu du poulet ou de la poule, nous avons retrouvÄ© une vieille recetteÄ : la pintade Ä la crÄme.

Pourquoi ne pas lâ€™essayer vous aussiÄ ? Vous serez agrÄ©ablement surprisÄ !

Was bruche mer?

E PÄrlhÄnggel vÄn 2 Killo ÄngefÄhr, 150 GrÄmm geraachder SchbÄck, 2 digge ZÄwwle, 2 Kidde Knowloch,

4 SÄbbelÄffle MÄhl, FÄtt zÄm ÄnbrÄÄde, 2 LoorjebÄdder, e bÄssel ThimiÄnn, e PÄtschel

PÄÄderÄng, Sals, PÄffer, Ä½ Lidder Wasser, Ä¼ Lidder RÄhm, e EigÄÄl, e SÄbbelÄffel Zitroonesaft.

Que nous faut-il ?

Une pintade de 2 kilos environ, 150 grammes de lard fumÄ©, 2 gros oignons, 2 gousses dÄ™ail, 4 cuillers Ä soupe

de farine, de la matiÄre grasse pour faire revenir la viande, 2 feuilles de laurier, quelques brins de thym, 1 petit

bouquet de persil, sel, poivre, Ä½ litre dÄ™eau, Ä¼ de litre de crÄme fraÄche, 1 jaune dÄ™Äuf, 1 cuiller Ä

soupe de jus de citron.

WÄe wÄrrd ä€™s gemacht?

ä€™s PÄrlhÄnggel Än SchdÄgger schnidde, de geraachde SchbÄck Än SchdÄÄbscher schnidde, de

ZÄwwle Änn de Knowloch schÄÄle Änn finn schnÄpple. ä€™s FIÄÄsch Änn de SchbÄck Äm FÄtt gÄtt

ÄnbrÄÄde, de ZÄwwle Änn de Knowloch dezÄmache, ä€™s MÄhl driwwerschtraue Änn alles

dÄrschenÄnner rÄhre. Salse, pÄffere, LoorjebÄdder Änn ThimiÄnn dezÄgÄnn. ä€™s Wasser

driwwerschÄdde Änn noch emÄÄ verrÄhre. De DÄggel Äff de DÄbbe mache, 1 Ä½ SchdÄnn zaart

kÄschle IÄsse.

De DÄbbe vÄm Fier wÄckschdÄlle.

ä€™s EigÄÄl Äm RÄhm verrÄhre, dÄnn IÄffelwiss Än de SÄÄs mache, noch de Zitroonesaft dezÄ, widder

gÄtt verrÄhre Änn Äff zaardem Fier waarm wÄre IÄsse ohne koche, sÄnscht gerÄnnt de SÄÄs.Ä Ä Ä Ä

Comment procÄde-t-onÄ ?

DÄcouper la pintade en morceaux et le lard en bÄtonnets. Ä©mincer les oignons et lâ€™ail. Faire revenir les

morceaux de viande et les lardons dans la matiÄre grasse, saupoudrer de farine et bien remuer le tout. Saler,

poivrer, ajouter le laurier et le thym. Mouiller avec le Ä½ litre dÄ™eau et bien mÄ©langer. Couvrir le rÄ©cipient et

laisser mijoter 1 heure Ä½ Ä feu doux.

Retirer la cocotte du feu.

DÄ©layer le jaune dÄ™Äuf dans la crÄme puis incorporer ce mÄ©lange par cuillerÄ©es Ä la sauce, ajouter le jus

de citron. Remuer et laisser Ä©paissir Ä feu doux sans bouillir pour Ä©viter que la sauce ne forme de grumeaux.

Äm nÄckschde SÄnnda IÄhre mer widder Äbbes Feines ze bagge odder ze koche uss der Omma Ährem

RÄzÄpdeÄft. BÄs dÄnn, viel Schbass Än der Kisch Änn Äm DÄschÄ !

Dimanche prochain, nous apprendrons Ä rÄ©aliser une autre pÄtisserie ou un plat extraits du cahier de recettes de

Grand-MÄre. DÄ™ici IÄ, je vous souhaite de prendre du plaisir Ä cuisiner et Ä manger.

Das RÄzÄpt vÄn hÄit kÄnne mer Äisch gÄÄr schÄgge, rÄÄfe Radio Melodie ÄnÄ : 03 87 98 29 29.

Nous vous enverrons volontiers la recette du jour. Pour cela, appelez Radio Melodie au 03 87 98 29 29

Â

Â

Pour d'autres articles, connectez-vous sur radiomelodie.com