

Chronique publiée le 18/03/2019

RADIO MÄ%LODIE - Platt rÄ©dde Ä-sch gesÄ¹ndÄ : Ä©mission du 17 mars 2019

USS DER OMMA Ä©HRI KISCHÄ : was mer frÄ-her gekocht hatt Ä¹nn gÄ-Ä-r gÄ-ss hatt (151)

De Omma Ä-hre RÄ©zÄ-pdeÄ :

GefÄ-ggel BÄgge-OofeÄ

BÄcke-Ofe de volaille

Was bruche mer?

4 PÄ-rhÄ-nggel-SchÄ-nkle, 2 gedÄ-Ä-ide Ä-nde-SchÄ-nkle, 2 TruuthÄ-nggel FIÄ-ckle, 3 PÄ¹nd GrÄ¹mbÄ-rre, Ä½ PÄ¹nd ZÄ-wwle, Ä™s Wisse vÄ²n 2 PÄ¹rÄ-dde, e SchdÄngel ThimiÄ²nn, 3 LoorjebiÄdder, 2 Kidde Knowloch, Ä¼ lidder Wisswinn, Sals, PÄ-ffer.

Que nous faut-il ?

4 cuisses de pintade, 2 cuisses de canard coupÄ©es en deux, 2 ailes ou des pilons de dinde, 3 livres de pommes de terre, 250 g dÄ™oignons, le blanc de deux poireaux, 1 brin de thym, 3 feuilles de laurier, 2 gousses dÄ™ail, Ä¼ de litre de vin blanc, sel, poivre.

WÄ-e wÄ-rrd Ä™s gemacht?

Ä™s FIÄ-Ä-sch mÄ©t de geschÄ-bbelde ZÄ-wwle Ä¹nn PÄ¹rÄ-de, mÄ©t de Krittscher Ä¹nnem GewÄ-rz e Naacht IÄ²ng Ä-m Wisswinn Ä-nbÄ-Ä-ze.

Om nÄckschde Daa, de GrÄ¹mbÄ-rre schÄ©Ä©le, Ä-n 3 MillimÄ-dder digge Scheiwe schnidde, de BÄ²dde vÄ²n eme Ä-rdene DÄ-bbe mÄ©t der HÄplft vÄ²n de GrÄ¹mbÄ-rre bedÄ©gge. Ä™s FIÄ-Ä-sch, de ZÄ-wwle, de PÄ¹rÄ-dde Ä¹nn de Krittscher driwwermache. Alles mÄ©mm RÄ-scht GrÄ¹mbÄ-rre zÄ¹dÄ©gge, lischt salse Ä¹nn pÄ-ffere, de Wisswinn driwwerschÄ-dde.

De Baggioowe Ä¹ff Thermostat 7 vÄ²rheize, de DÄ-bbe mÄ©mm DÄ©ggel zÄ¹dÄ©gge, Ä-n de Baggioowe schdÄ©lle Ä¹nn 3 SchdÄ¹nne bagge IÄ²sse.

Comment procÄ-de-t-onÄ ?

Faire mariner la viande pendant la nuit dans le vin auquel on aura rajoutÄ© les oignons et les blancs de poireaux Ä©mincÄ©s, le thym, le laurier, lÄ™ail, le sel et le poivre.

Le lendemain, Ä©plucher les pommes de terre, les Ä©mincer Ä 3 mm dÄ™Ä©paisseur et les mÄ©langer avec les oignons..Recouvrir le fond dÄ™une terrine en terre cuite allant au four avec la moitiÄ© du mÄ©lange pommes de terre/oignons. Disposer les morceaux de volaille par-dessus et recouvrir avec le reste de pommes de terre et dÄ™oignons. Mouiller avec la marinade.

PrÄ©chauffer le four Ä thermostat 7. Couvrir la terrine et enfourner pour 3 heures de cuisson.

Ä¹m nÄckschde SÄ¹nnda IÄ©hre mer widder Ä-bbes Feines ze bagge odder ze koche uss der Omma Ä-hrem RÄ©zÄ-pdehÄ-ft. BÄ©s dÄ²nn, viel Schbass Ä-n der Kisch Ä¹nn Ä²m DÄ-schÄ !

Dimanche prochain, nous apprendrons Ä rÄ©aliser une autre pÄtisserie ou un plat extraits du cahier de recettes de Grand-MÄ-re. DÄ™ici IÄ , je vous souhaite de prendre du plaisir Ä cuisiner et Ä manger.

Das RÄ©zÄ-pt vÄ²n hÄ-it kÄ-nne mer Ä-isch gÄ-Ä-r schÄ-gge, rÄ¹Ä¹fe Radio Melodie Ä²nÄ : 03 87 98 29 29.

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

Ä
Ä
Ä

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