

Hexendëppen

Zutaten



50-70gr Botter
1 Halloween Kürbis (Ghost Rider)
1 Tomat
1 Porett
1 kleng Zellerie
1-2 Muerten
3-5 Gromperen
50-80 ml Ram
1/2 Handvoll Péiterséileg
Salz, Peffer, Geméis Küb



Virbereedung

1. Schneit de Kürbis uewen mat engem grousse Messer op a hiel en da mat engem Läffel aus. Trennt d'Fleesch vun de Kürbiskäre a setzt se op d'Säit.

2. Wäscht d'Péiterséileg, rësel se an drëschen se e bësse mat engem Duch of. Trennt d'Blieder vum Stamm a fëll se an e Glas. Benotzt eng Schéier fir d'Blieder a kleng Stécker am Glas ze schneiden a setz se op d'Säit.

3. Wäscht a schneit och dat anert Geméis (Tomat, Porett, Zellerie Muerten, Gromperen, Kürbis).

4. Elo schmëlzt d'Botter an engem groussen Hexendëppen a dënst d'Porett. Fëllt dann dat anert Geméis bäi. Dann fëllt d'Dëppe mat Waasser bis all d'Geméis bedeckt ass. Soubal d'Geméis kacht, würzt no Geschmaach, a loosst et weider bei mëttlerer Hëtzt fir ongeféier 50 Minutte kachen.

5. Wann d'Geméis mëll genuch ass, mixt et mat engem Handmixer a füügt d'Ram no Goût bäi.

6. Elo ass d'Zopp prett a kann servéiert gin. Zum Schluss kënnt Dir de Péiterséileg bäifügen.

7. Dir kënnt elo den ausgehielegten Kürbis mat engem grujelege Gesiicht bemolen, oder et mat der Hëllef vun engem Erwuessenen schnitzen.

Amuséiert iech gutt !

