

Chronique publiée le 14/04/2019

Ä RADIO MÄ%LODIE - Platt rÄdde Äsch gesÄndÄ : Ämission du 14 avril 2019

USS DER OMMA ÄEHRI KISCHÄ : was mer frÄher gekocht hatt Änn gÄÄr gÄss hatt (155)

De Omma Ähre RÄzÄpdeÄ :

Kalbskopp

Ä TÄte de veau

DÄss Äsch widder so e Gerischt, wÄ dÄe ÄÄne mäÄt VÄrlÄeb Ässe Änn dÄe Ännere nÄx devÄn wÄlle wÄsse. Bie der Omma hatt ä€™s Äfdersch gÄnn Änn mä-r hÄnn Äns gelatzt.

Voilà encore un de ces plats dont les uns se rÄgalent tandis que dÄ™autres lâ™ont en horreur. Grand-MÄre en cuisinait assez souvent et nous on en raffolait.

Was bruche mer?

E fÄx Änn fÄrdisch gerollder Kalbskopp (meischdens Äsch de ZÄng drÄn), 3 GÄllerÄewe, e BÄndel SÄbbegrÄenes, 2 SÄbbelÄöfle Ä%ssisch, e SÄbbelÄffel growwes Sals, 12 PÄfferkÄÄre.

Fer de SÄÄsÄ : vinaigrette, e hÄrdes Ei, e suuri GÄmmer, Schnittlach, PÄÄderlÄng, e paar cÄpres.

Que nous faut-il ?

1 tÄte de veau roulÄe (gÄnÄralement avec la langue), 3 carottes, un bouquet garni, 2 cuillers Ä soupe de vinaigre, 1 cuiller Ä soupe de gros sel, 12 grains de poivre.

Pour la sauceÄ : de la vinaigrette, un Äuf dur, 1 cornichon aigre-doux, de la ciboulette, du persil, quelques cÄpres.

WÄe wÄrrd ä€™s gemacht?

ä€™s FIÄÄsch Än e grooser DÄbbe voll kalt Wasser mache, zÄm Koche brÄnge Änn 10 Minnude koche IÄsse. DÄnn abtrobbe Änn Ännerm KrÄÄne abwÄsche.

De MÄmitt widder mäÄt kaldem Wasser vollmache, ä€™s Sals, de PÄffer, de Ä%ssisch, de GÄllerÄewe, ä€™s SÄbbegrÄene dezÄmache. ZÄm Koche brÄnge, de Kalbskopp Äns heise Wasser mache Änn 2 SchdÄnne zaart koche IÄsse.

MÄt SalsgrÄmbÄre Änn ä€gribicheÄ• SÄÄs sÄrwÄere: das Äsch e Aart vinaigrette mäÄt verdrÄckdem hÄrde Ei, geschnÄbbelde suure GÄmmere, Schnittlach, PÄÄderlÄng Änn ä€cÄpresÄ•.

Comment procÄde-t-onÄ ?

Mettre la viande dans une grande marmite dÄ™eau froide, porter Ä Äbullition et faire bouillir 10 minutes.

Ägoutter et rincer Ä lâ™eau froide.

Remettre de lâ™eau dans la marmite, ajouter le sel, le poivre, le vinaigre, les carottes et le bouquet garni. Quand lâ™eau bout, y plonger la tÄte de veau et la laisser cuire doucement pendant 2 heures.

Servir accompagnÄe de pommes vapeur et de sauce gribiche. CÄ™est une vinaigrette relevÄe dÄ™Äuf dur ÄcrasÄ, de cornichons hachÄs, de ciboulette et de persil ciselÄs et de cÄpres.

Ä

Äm nÄckschde SÄnnda IÄhre mer widder Äbbes Feines ze bagge odder ze koche uss der Omma Ährem RÄzÄpdehÄft. BÄs dÄnn, viel Schbass Än der Kisch Änn Äm DÄschÄ !

Dimanche prochain, nous apprendrons Ä rÄaliser 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

Ä

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