

Recette de: Werischwarer Heimatwerk

Lecsó

Lecsó

3 fejhagyma
60 dkg paradicsom
1 kg paprika
1 evőkanáldaráltpiros paprika
Kacszsír
Só

Belevaló:

Vegetáriánusoknak: 2-3 tojás

Húsimádóknak: házi kolbász és virsli ízlés szerinti mennyiségben

Elkészítés:

Hagymát kockára vágjuk egy kevés kacszsíron megpirítjuk és piros paprikával megszórjuk. Ezután a felkarikázott paprikát hozzáadjuk a hagymához és ha összeesett a paprika hozzáadjuk a feldarabolt paradicsomot (ízlés szerint meghámozzuk a paradicsomot). Felforralod és utána kb még 10 percig főzöd, sóval ízesíted.

A végén vagy hozzáadjuk a felvert tojásokat vagy a felkarikázott kolbászt és virslit!

Ratatouille

3 têtes d'oignon
60 dkg de tomates
1 kg de poivrons
1 cuillère à soupe de poivre rouge moulu
Graisse de canard
Sel

Accompagnement :

Pour les végétariens : 2-3 œufs

Pour les amateurs de viande : saucisse maison et saucisson à volonté

Préparation :

Coupez les oignons en dés, faites-les revenir dans un peu de graisse de canard et saupoudrez de poivre rouge. Ajoutez ensuite le poivron en dés à l'oignon et lorsque le poivron est écrasé, ajoutez les tomates coupées en morceaux (pelez les tomates selon votre goût). Portez à ébullition puis laissez mijoter pendant environ 10 minutes. Assaisonnez avec du sel.

A la fin, ajoutez soit les œufs battus, soit les saucisses en dés et les saucissons !

Ratatouille

Zutaten:

3 Zwiebeln
600 g Tomaten
1 kg Paprika
1 Esslöffel gemahlener roter Pfeffer
Entenfett
Salz

als Beilage:

Für Vegetarier: 2-3 Eier
Für Fleischliebhaber: hausgemachte Wurst und Wurst nach Geschmack

Zubereitung:

Die Zwiebeln würfeln, in etwas Entenfett anbraten und mit rotem Pfeffer bestreuen. Dann die gewürfelte Paprika zu den Zwiebeln geben und wenn die Paprika weich ist, die gehackten Tomaten dazugeben (die Tomaten nach Geschmack schälen). Zum Kochen bringen und dann ca. 10 Minuten köcheln lassen, mit Salz abschmecken.

Geben Sie zum Schluss entweder die verquirlten Eier oder die gewürfelten Würstchen und Bratwürste hinzu!