



Inklusive : 100%
Lütticher Rezepte

Lütticher

Gaumenfreuden





Inklusive : 100%
Lütticher Rezepte

Lütticher Gaumenfreuden

**Lüttich ist eine Stadt der tausend Genüsse.
In seiner Gastronomie spiegelt sich der
gro.zügige und gesellige Charakter seiner
Einwohner.**

Entdecken Sie in dieser Broschüre die unumgänglichen Highlights der Lütticher Gastronomie, sowie die dazu passenden Rezepte. Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!

Außerdem stellen wir Ihnen auf diesen Seiten zwei besondere Qualitätslabel vor. Sie wurden eigens von uns geschaffen, um Handwerksbetriebe zu unterstützen, die traditionell gefertigte, hochwertige Waren anbieten: Authentique Gaufre de Liège und Véritable Café Liégeois.



Zeigen Sie uns Ihre Fotos auf Instagram!

Taggen Sie @visitliege mit dem Hashtag #liegefood.

Aufgrund der Gesundheitskrise sind die Informationen in dieser Broschüre haben die genannten Öffnungszeiten geändert. Erkundigen Sie sich daher vor der Planung Ihres Besuchs nach den Öffnungszeiten!

Die Geschichte des Café Liégeois

Mit einem deutschen Ultimatum beginnt am 2. August 1914, um 19 Uhr, für Belgien der Erste Weltkrieg. In der diplomatischen Note wird das kleine Königreich ausdrücklich aufgefordert, den deutschen Truppen für ihren Frankreich-Feldzug freien Durchmarsch zu gewähren.

Mit dem Verweis auf die Verpflichtung des Landes zur Neutralität, wie von den europäischen Großmächten bei der Londoner Konferenz 1831 und 1839 verfügt, lehnt die belgische Regierung das Ultimatum ab. Am 4. August dringen die deutschen Soldaten daraufhin gewaltsam in belgisches Gebiet ein.

Zwölf Tage lang leistet Lüttich einen erbitterten Widerstand, mit dem weder die Deutschen noch der Rest der Welt gerechnet haben. Der Aggressor sieht sich gezwungen, acht Divisionen einzusetzen, wo ursprünglich nur eine vorgesehen war. Das deutsche Heer verliert über 5.000 Soldaten und kommt nach Frankreich deutlich langsamer voran als geplant.

Die Schlacht um Lüttich brennt sich in das kollektive Gedächtnis ein. Die französische Reaktion lässt nicht lange auf sich warten: Paris begrüßt in aller Deutlichkeit den wichtigen Dienst, den die Lütticher der Grande Nation erwiesen hätten, indem sie Frankreich die nötige Zeit verschafften, seine Verteidigung zu organisieren. Schon am 7. August 1914 wird Lüttich als erster ausländischen Stadt der ranghöchste französische Orden, die „Medaille der Ehrenlegion“ verliehen.

In Paris ist die öffentliche Meinung 1914 ganz klar antideutsch eingestellt.

Am 15. August werden die Straße und die U-Bahn-Haltestelle, die bis dahin die Hauptstadt des Nachbarlandes ehrten, von „Berlin“ zu „Liège“ umgetauft... und sogar deutsche Schäferhunde nennt man fortan belgisch.

Jeglicher Name, der deutsch klingt oder an den Aggressor erinnert, ist absolut verpönt. In den Pariser Cafés zählt in dieser Zeit ein Café Viennois, ein „Wiener Kaffee“, zu den populärsten Delikatessen. Doch Wien ist die Hauptstadt des österreichisch-ungarischen Kaiserreiches – das an der Seite der Deutschen Krieg führt! Ein Café „boche“! Der Name erscheint plötzlich völlig undenkbar. Kurzerhand wird aus dem Café Viennois ein Café Liégeois.

So schlägt die Geburtsstunde einer gastronomischen Spezialität, die man auch heute noch bestellen kann – in Paris genauso wie in Le Havre, Marseille, Saint-Tropez, London, New York, Los Angeles oder auf der Insel Réunion ...



Véritable Café Liégeois – Label



Café Liégeois kennt und genießt man auf der ganzen Welt. In Lüttich aber haftet ihm ein Aroma des Gedenkens an.

Lüttich verfügt über ein ganz eigenes kulinarisches Erbe und ist sehr stolz auf seine vielen gastronomischen Spitzenbetriebe. Unter der Verwendung bester Zutaten haben diese die Möglichkeit, an einem Wettbewerb um die Herstellung der köstlichen Nachspeise teilzunehmen.

Am Ende dieser Broschüre finden Sie eine Liste aller mit dem Qualitätslabel ausgezeichneten Betriebe, in denen Sie einen „echten“, einen Véritable Café Liégeois genießen können.

Der Beste Café Liégeois 2018-2019

Unter den Trägern des Labels Véritable Café Liégeois wurde, vom Tourismusverband und der Lütticher Fachhochschule für Hotel- und Gaststättengewerbe und Tourismus (Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme), auch im vergangenen Jahr ein großer Wettbewerb ausgerichtet.

Den Preis für den besten Café Liégeois 2018-2019 verlieh die Jury, unter dem Vorsitz des Chocolatiers Jean-Philippe Darcis, dem Restaurant Le Bistrot d'En Face, das 2014 bereits die erste Auflage der Veranstaltung für sich entscheiden konnte.



Le Bistrot d'En Face
Rue de la Goffe 8 -10
+32 (0)4 223 15 84



Rezept Café liégeois

Wir wissen jetzt, dass es sich ursprünglich um einen „Café Viennois“ handelte, doch auch dieser ist schwer zu beschreiben... denn in Wien gibt es nichts dergleichen!

Den Pariser Cafébetreibern gilt Wien zu Beginn des 20. Jahrhunderts als Inbegriff luxuriöser Kaffeehauskultur. Beim Publikum möchten sie Fantasien von edlen Kronleuchtern und Spiegeln an den Wänden, von echtem Savoir-Vivre, von zuvorkommenden, charmanten Kellnern im Smoking und mit Fliege wecken ... selbst wenn die Kunden eher zum Diskutieren, Lesen oder Philosophieren zu ihnen kommen, als um Kaffee zu trinken.

Ohne die Grundlage eines historischen Rezepts hat sich die inzwischen hundertjährige Tradition des „Café Viennois/Liégeois“ verselbstständigt: Für die einen ist er ein süßes, heißes Getränk mit Schlagsahne, für die anderen hingegen eine mit Sahne angereicherte, eiskalte Kaffeespezialität.

Zutaten (für 8 Personen):

- › 300 g frisch gemahlener Kaffee
- › 750 ml kochendes Wasser
- › 600 g Würfelzucker
- › 1 l mit Vanille aromatisierte Milch
- › 500 ml Sahne
- › Schlagsahne zum Verzieren

Recipe taken from the Larousse gastronomique culinary dictionary (1938)

Zubereitung:

- › Aus 300 g frisch gemahlener Kaffeebohnen mit $\frac{3}{4}$ l kochendem Wasser wie gewohnt einen Kaffee aufbrühen.
- › Diesen Aufguss zusammen mit 600 g Würfelzucker in eine tiefe, glasierte Schüssel gießen, so dass der Zucker sich auflöst. Erkalten lassen..
- › Einen mit Vanille aromatisierten Liter Milch aufkochen und dann vollkommen erkalten lassen. Zusammen mit einem halben Liter Sahne zum Kaffee gießen.
- › Im Eisbereiter zu einer nicht ganz festen Masse gefrieren lassen.
- › In Tassen servieren. Mit Schlagsahne garnieren.

Dieses Rezept entspricht der Eiszubereitung von halbflüssiger Konsistenz, die der französische Meisterkoch Escoffier 1907 in seinem Guide culinaire unter der Bezeichnung „Café glacé“, „Eiskaffee“, beschrieb. Da das Gefrieren in der Eismaschine recht zeitaufwändig ist, haben manche Restaurateure das Rezept später vereinfacht: Sie begnügen sich damit, kalten, gesüßten Kaffee auf eine Kugel Eis zu gießen und mit Schlagsahne zu garnieren. Aus kommerziellen Gründen werden dem „Café Liégeois“ außerdem gerne ein paar Tropfen Schnaps einverleibt, denn alkoholische Getränke kann man bekanntlich teurer verkaufen ... Eine im Übrigen nicht minder köstliche Geschmacksvariante des Originals!

Die Geschichte der Lütticher Waffel

Der Ursprung unserer Lütticher Waffel liegt schon sehr weit zurück. Während man sogar die rustikale Urform aus gekochtem Getreidebrei, der in der Jungsteinzeit auf einem heißen Stein gebacken wurde, im weiteren Sinne als Waffel bezeichnen kann, taucht eine der heutigen Technik vergleichbare Herstellungsweise doch erst in der Antike auf. Um Zeit zu gewinnen, kam man damals auf den Gedanken, einen Teigklumpen zwischen zwei heißen Eisenplatten zu backen.

Die uns heute vertraute Form stammt allerdings aus dem 13. Jahrhundert. Eines Tages hatte ein findiger Schmied die poetische Idee, für Oblaten – einem im Mittelalter überaus populären Gebäck – Backformen herzustellen, die in Form und Muster an Bienenwaben erinnerten.

Der Name für die neuen Kuchen war daraufhin schnell gefunden: Man taufte sie „gaufre“, abgeleitet vom Lateinischen „gafrum“ oder vom Altfranzösischen „wafle“ bzw. „wafel“ – die allesamt Bezeichnungen für Bienenwaben waren! Ein Motiv aus der Natur als Inspiration für eine neue Leckerei.

Der Legende nach wurde die Lütticher Waffel im 18. Jahrhundert vom Koch des Fürstbischofs erfunden, nachdem dieser ihn gebeten hatte, eine „süße Köstlichkeit“ zu kreieren. Der Koch nahm die Herausforderung an und experimentierte mit einem Hefeteig, dem er Zuckerstücke beimischte. Der Fürstbischof, betört von dem verlockenden Vanilleduft, der sich beim Backen verbreitete, zeigte sich von der neuen Waffel begeistert. Genau wie zahllose andere Menschen bis zum heutigen Tag.

Texte nach Jacqueline Vervoort,
Präsidentin der Bruderschaft der Lütticher Waffel, La Strème

Eine Leckerei, die so überaus lecker anfangs gar nicht war... Die ersten Waffeln wurden nämlich aus Salzteig hergestellt und bestanden nur aus minderwertigem Mehl und Wasser. Zeitweise ersetzten sie sogar das Brot – beispielsweise in einer von den Bauern durchaus geschätzten Brotsuppe.

Erst im 18. Jahrhundert begann man, für die gehobene Bevölkerungsklasse, die Waffeln mit Honig, Eiern und Milch anzureichern. Das Gebäck wurde süß und die Formen viereckig. Daraufhin entstanden immer mehr Rezepte und die breite Vielfalt, die wir heute kennen.

Festzuhalten wäre noch, dass es üblich war, Waffeln am Neujahrstag zu verschenken. Doch auch im Karneval, zum Beispiel am Veilchendienstag, wurden sie gerne verteilt. Übrigens wurde die echte Lütticher Waffel vor einigen hundert Jahren noch mit Zimt hergestellt. Erst später begann man, Perlzucker zu verwenden, der aus den Zuckerrüben des Hespengaus im Lütticher Raum gewonnen wird.

Die einzig wahre Lütticher Waffel – Label

Von Paris bis New York, über Japan oder Kanada, beglückt die Lütticher Waffel seit Generationen Feinschmecker aus aller Welt.

Auf die Frage, wo man denn die besten Lütticher Waffeln genießen könne, werden wir selbstverständlich antworten: „In Lüttich!“ Denn hier schmecken sie nicht nur göttlich – sie sind außerdem echt und unverfälscht.

Wenn Sie zu einer der in dieser Broschüre aufgelisteten, mit einem Label gekennzeichneten Verkaufsstellen gehen, können Sie sicher sein, eine „echte Lütticher Waffel« zu kosten, die nach alter Tradition und nur mit Zutaten von allerbesten Qualität gebacken wurde.





Rezept

Die Lütticher Waffel

Der unvergleichliche Geschmack, der köstliche Duft und das ungewöhnliche Aussehen tragen bis heute zur Beliebtheit der Lütticher Waffel bei.

Ein Waffeleisen mit 24 Kästchen, nicht mehr und nicht weniger; eine abgerundete Form, um sich von der rechteckigen Brüsseler Waffel klar abzuheben... und genau die richtige Menge an Perlzucker für das ganz besondere Aroma.

Wie ein süßes Geheimnis versteckt er sich im weichen Teig... und kracht mit jedem Bissen verlockend zwischen den Zähnen.

Auch der Backvorgang selbst trägt zum Wohlgeschmack der Waffel bei: Nur ganz langsam schmelzen die Zuckerperlen in ihrem Innern und erzeugen dabei ein unwiderstehliches Karamellaroma.

Man genießt die Waffel auf der Straße, auf der Lütticher Oktober-Kirmes oder im Teesalon, sowohl kalt als auch warm, im Sommer wie im Winter. Am besten schmeckt sie einfach pur. Innen weich und zart, außen knusprig – so ist sie perfekt

Zutaten (15 bis 20 Waffeln):

- › 1 kg Mehl
- › 75 g Hefe
- › 5 dl Milch und Wasser (temperiert)
- › 50 g Streuzucker
- › 2 Eier
- › 500 g Butter
- › 50 g Honig, außerdem Vanillin oder Zimt
- › 3 g Natron
- › 600 g Perlzucker

Zubereitung:

- › Aus 800 g Mehl, Hefe, Streuzucker und Eiern einen Hefeteig herstellen.
- › Den Teig 15 Minuten gehen lassen, dann den Honig, 200 g Mehl, Salz und Vanillin, sowie das Natron hinzufügen.
- › Alles zu einem glatten Teig verkneten und an einem temperierten Ort weitere 10 Minuten gehen lassen.
- › Anschließend den Perlzucker unterkneten und den Teig, je nach Waffeleisen, in 15-20 Teiglinge von 90-140 g teilen. Die Teiglinge erneut etwas aufgehen lassen.
- › Dicke Waffeln bei sanfter Hitze, Waffeln mit weniger tiefen Kästchen bei höherer Hitze backen.

Das nachfolgende Rezept stammt von der „Bruderschaft der Lütticher Waffel“, La Strème

Lüttichs Schokoladenseite

Die Eroberer entdeckten sie im entfernten Südamerika und brachten sie mit nach Hause. So gelangte die Schokolade im 17. Jahrhundert auch in das zukünftige Belgien, genauer gesagt, nach Gent, das zu jener Zeit von den Spaniern beherrscht wurde.

Während der Kakao zunächst nur seiner heilkräftigen Wirkung wegen geschätzt und als belebender Magnesiumlieferant verwendet wurde, entdeckte die Aristokratie schon bald den Wohlgeschmack des Heißgetränks, das sich daraus herstellen ließ

Belgien war eines der ersten Länder, die industrielle Verfahren zur Fertigung essbarer Schokoladentafeln aus den Kakaobohnen entwickelten. Nach der Erfindung der Tafelschokolade durch den Chocolatier Berwaerts, 1840, tauchten schon bald weitere große Namen auf: Meurisse, Neuhaus, Côte d'Or, Jacques, Callebaut oder auch Léonidas.

Der weitere Aufstieg Belgiens in den Schokoladenolymp wurde insbesondere durch zwei Ereignisse geprägt. Das erste war die Erfindung der Praline durch Jean Neuhaus, 1911 (und des dazugehörigen „Ballotin“, also der Pralinenschachtel, durch seine Gattin, 1915). Es folgte die Kreation von Schokoladenriegeln mit Creme-Füllungen in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen durch das Haus Jacques.

Vollends bestätigt wurde Belgiens hervorragender Ruf als Schokoladenparadies bei der Brüsseler Weltausstellung, 1958. Von diesem internationalen Schaufenster zehren die rund 500 in Belgien niedergelassenen Schokoladenhersteller bis heute.

Bean to bar : Von der Kakaobohne bis zur Schokoladentafel

Die gleichnamige Bewegung entstand nach der letzten Jahrtausendwende in den Vereinigten Staaten und verbindet handwerklich arbeitende Chocolatiers, die von der Plantage bis zum fertigen Produkt jede Etappe der Schokoladenherstellung kontrollieren. Diese Arbeitsweise ermöglicht eine bessere Qualitätssicherung. Eine weitere Konsequenz ist die Zahlung möglichst fairer Preise für den wichtigsten Rohstoff: die Kakaobohne.

Mit den konstant hohen Qualitätsansprüchen sind außerdem eine strenge Einhaltung der Umweltkriterien und die Gewährleistung menschenwürdiger Arbeitsbedingungen verbunden. Auch in Lüttich haben sich einige Schokoladenmanufakturen, wie Darcis, Benoît Nihant oder Millésime Chocolat, dieser Bewegung angeschlossen.



Schokolade vom Feinsten

Die belgische Schokoladenindustrie zählt zu den Aushängeschildern des Landes, mit jährlichen Umsätzen von 4 Milliarden Euro. Sie umfasst über 500 Chocolatiers und 2.000 Verkaufsstellen, die insgesamt rund 6.200 Personen beschäftigen. Ihnen verdankt unsere Schokolade ihren weltweit hervorragenden Ruf.

In Lüttich allein gibt es ein Dutzend Schokoladenhersteller, die etwa 40 Arbeitsplätze auf sich vereinen. Zählt man die gelegentlichen Schokoladenverkäufer mit (Bäckereien und Konditoreien, Süßwarengeschäfte, Waffel- und Eisverkäufer), so kommen allein in der Stadt Lüttich noch an die 120 Verkaufsstellen hinzu.



Die Chocolatiers

Benoît Nihant

Benoît Nihant zählt zu dem kleinen Kreis von Chocolatiers, die ihre Schokolade direkt aus Kakaobohnen herstellen. Auf diese Weise kontrolliert er den gesamten Fertigungsprozess, beginnend mit der Auswahl der besten Kakaobohnenernten – bei Pflanzern, die seine Leidenschaft für höchste Qualität teilen.

Passage Lemonier, 42 – 4000 Liège



Chocolaterie Franz

Franz, steht seit 40 Jahren für die Leidenschaft einer ganzen Familie. Hier wird alles handwerklich vor Ort gefertigt. Das Sortiment der Schokoladenmanufaktur Franz umfasst über 50 unterschiedliche Pralinen. Den klassischen, zeitlosen Sorten stehen dabei gewagtere Kreationen, wie Absinth-Trüffel, gegenüber. Daneben gibt es lokale Besonderheiten, wie die mit dem Whisky der Lütticher Destillerie „Belgian Owl“ verfeinerten Pralinen oder die nach dem Domschatz benannte Sorte „Trésor de Liège“.

Rue Saint-Gilles, 24 – 4000 Liège



Chez Blanche

Chez blanche ist das neue Abenteuer von Jean Galler, dem Gründer der gleichnamigen Schokoladenmanufaktur, und seiner Frau Yvette. Back- und Konditorwaren aber auch... Schokolade! Qualität, Respekt, Natur und Einfachheit sind ihre Schlagworte; mit Bio-Schokolade aus ethisch vertretbarem Kakao und umweltfreundlichen Verpackungen. Als kleines Extra gibt es die Schokolade auch im Gebäck: Waffeln mit echter Schokolade, zartschmelzender Schokoladenkuchen und natürlich das beliebte Terriblement chocolat !

Rue Pont-d'Île, 19 – 4000 Liège

Pl. J. Willem, 11 – 4032 Chênée

Rue Louis Demeuse, 18 – 4040 Herstal



Carré Noir

Mélanie Lemmens, die mit viel Neugier und Kreativität jedes Rezept für ihr Pralinensortiment persönlich ausarbeitet, passt ihre Geschmacksrichtungen, Aromen und Texturen dem Wandel der Jahreszeiten an. Mit hausgemachten Trüffeln und Pralinen, Schokoladen-Schnurrbärten oder auch Streichpasten hat „Madame Chocolat“ unter der Kochmütze jede Menge köstlicher Ideen.

En Neuvise, 33 – 4000 Liège



Millésime chocolat

Auch Millésime Chocolat zählt zu den wenigen Schokoladenmanufakturen, die dem „Bean-to-Bar“-Prinzip entsprechend, ihre Erzeugnisse direkt aus Kakaobohnen fertigen. Dieser Lütticher Hersteller ist der einzige in Europa, der ausschließlich Jahrgangs-Schokolade anbietet!

Rue Cockerill, 40 – 4100 Seraing

Jean-Philippe Darcis

Chocolatier, Konditor und Eishersteller in einer Person – als großzügiger und leidenschaftlicher Gourmet ist Jean-Philippe Darcis selbst ein Spiegelbild seiner Kreationen. Seit über 20 Jahren perfektioniert er bei der Verarbeitung edelster Zutaten ein Know-how, das Tradition mit Kreativität verbindet. Häufig begibt er sich selbst auf die kleinen Kakao-Plantagen, um die Erzeuger vor Ort zu treffen.

Rue du Mouton Blanc, 22 – 4000 Liège



By Michèle

By Michèle bringt eine innovative, schlichte und distinguerte Vision der Pâtisserie und Chocolaterie mit sich. Die Manufaktur ist familiär und handwerklich orientiert und versucht, die besten Produkte zu verarbeiten und lokal zu bleiben. Ein Know-how, das sie jedem Kunden über eine präzise, subtile Geschmackskombination und eine unvergleichliche Optik vermitteln möchten.

En Bergerue, 19 – 4000 Liège

Rue de la Limite, 218 – 4040 Herstal

Schon gewusst?

Für die Fleischklopse gibt es eine eigene Bruderschaft! Sie nennt sich Le gay boulet. Jedes Jahr organisiert sie einen Wettbewerb unter dem Namen Boulet de Cristal (frei nach dem französischen Wort für „Kristallkugel“). Der letzte Preisträger finden Sie auf unserer Webseite.

Rezept Boulet à la liégeoise

Bei jedem Besuch in der Maasstadt sollte mindestens ein Mal Boulet-Frites auf dem Speiseplan stehen.

Wohlgermerkt nennen wir den Fleischklops hier nicht, wie sonst im französischen Sprachraum üblich, „boulette“, sondern „boulet“, was so viel heißt wie „Last“ oder „Klotz am Bein“. Ein diskreter Hinweis auf die unmittelbare Wirkung des Gerichts. Es schmeckt aber dermaßen gut, dass Sie garantiert zum Wiederholungstäter werden. Als kleine Hilfe verraten wir Ihnen hier unser Rezept für „Boulets“ Lütticher Art.

Zutaten (für 10 Boulets):

Für die Boulets

- › 500 g Rinderhack und 500 g Schweinehack
- › 4 Scheiben in Milch eingelegtes Weißbrot (ohne Kruste)
- › 1 feingehackte Zwiebel
- › 1 Bund feingehackte Petersilie
- › Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paniermehl
- › 2 Eier

Für die Sauce

- › 4 gehackte Zwiebeln
- › 4 EL dunklen Kandiszucker
- › 1 Schuss Rotweinessig
- › 1 Liter Fleischbrühe
- › 2 EL Lütticher Sirup (aus Äpfeln und/oder Birnen)
- › 4 Nelken, ein paar Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, eine Prise getrockneten Thymian, Salz, Pfeffer
- › Rosinen

Zubereitung der Boulets:

- › Alle Zutaten gut vermischen und durchkneten, bis eine einheitliche Masse entsteht. Anschließend 80-120 g schwere, runde Fleischklopse daraus rollen.
- › Die Fleischklopse 40 Minuten im Ofen garen lassen.

Zubereitung der Sauce:

- › Die Boulets aus dem Ofen nehmen. Im zurückgebliebenen Fleischsaft die Zwiebeln andünsten und mit Thymian bestreuen. Goldgelb werden lassen.
- › Den Kandiszucker hinzugeben und mit etwas Essig ablöschen.
- › Die Brühe hinzugeben, zum Kochen bringen, den Sirup unterrühren, die Nelken, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter hinzufügen, salzen und pfeffern.
- › Das Ganze 30 Minuten köcheln lassen.
- › Am Ende der Garzeit die Rosinen hinzugeben und die Sauce mit Maisstärke oder Mehl leicht binden.
- › Die Boulets in die Sauce geben und einige Minuten bei schwacher Hitze darin simmern lassen.
- › Mit Pommes frites und Salat servieren.



Rezept

Salade liégeoise

Dieses Salatgericht für jede Jahreszeit besteht aus grünen Bohnen, kleinen Kartoffeln, knusprigen Speckwürfeln und einer feingehackten Schalotte. Um das Fett des Specks auszugleichen und das Aroma der Bohnen zu unterstreichen, wird der Salat mit etwas Essig abgeschmeckt.

Zutaten (Für 4 Personen):

- › 600 g mehlig kochende Kartoffeln (z.B. Bintje)
- › 600 g grüne Bohnen
- › 300 g gesalzenen Speck
- › 2 gehackte Schalotten
- › 1 gehackte Zwiebel
- › Weißen Essig
- › Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- › Die Kartoffeln waschen und für 10-15 Minuten in kochendem Wasser garen.
- › Die Bohnen waschen und putzen. 5-10 Minuten in kochendem Wasser garen. Sie müssen noch Biss haben.
- › Die Kartoffeln abtropfen lassen.
- › Die Kartoffeln in eine Salatschüssel geben und die Bohnen hinzufügen.
- › Den Speck in kleine Würfel schneiden.
- › Die Speckwürfel bei starker Hitze in der Pfanne knusprig ausbraten.
- › Die Schalotten und Zwiebeln in dieselbe Pfanne geben. Goldgelb braten.
- › Alle Salatzutaten vermischen und mit weißem Essig abschmecken.



Rezept Boûkètes

C'esteût l'nut' dè Noyé, li mame féve des boûkètes... (Es war am Weihnachtssabend, die Mutter bereitete Boûkètes zu...) Alle kleinen Wallonen, vor allem die Lütticher, lieben zu Weihnachten ihren Boûkète. Es ist ein köstlicher, dicker Pfannkuchen – wahres Essen für die Seele. Und wesentlich raffinierter, als man zunächst denken könnte.

Zutaten (Für 10-15 Boûkètes):

- › 200 g Buchweizenmehl
- › 20 g Bäckerhefe
- › 3 Eier + 2 Eiklar
- › 50 ml Vollmilch
- › 25 g geschmolzene Butter
- › 5 cl Rum
- › Salz
- › 50 g Rosinen
- › 1 Prise Zimt
- › hellen Kandiszucker
- › 10 cl Erdnussöl

Zubereitung:

- › Die Eier trennen und die 5 Eiklar mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen.
- › Die Milch leicht erwärmen. In eine Tasse gießen und die zerkrümelte Hefe darin auflösen.
- › Das Mehl in eine große Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die aufgelöste Hefe, die Milch, die geschmolzene Butter und den Zucker vom Rand der Mulde her allmählich unterkneten; alles gut durchmischen.
- › Dann eine Prise Salz, die Eigelbe, den Rum und das Zimt hinzufügen.
- › Nachdem der Teig schön glattgerührt ist, den Eischnee und die Rosinen unter mischen.
- › Die Schüssel abdecken und den Teig 4 Stunden lang an einem warmen Ort gehen lassen. Er muss sein Volumen verdoppeln.
- › In einer mit Öl gefetteten Pfanne nacheinander die Pfannkuchen backen.
- › Mit Kandiszucker oder einfachem Zucker bestreut servieren.



Rezept

Lacquemants

Es handelt sich um eine dünne Waffel aus Weizenmehl, die horizontal entzweigeschnitten, gefüllt und mit einer Sauce aus Kandiszuckersirup mit Orangenblütenaroma übergossen wird. „Lacquemants“ werden in Lüttich vor allem auf der traditionellen Oktoberkirmes verzehrt.

Zutaten (für ± 10 Lacquemants)

Für den Teig

- › 300 g Weizenmehl
- › 1 Teelöffel Trockenhefe
- › 50 g Butter
- › 1 Eigelb
- › 80 ml lauwarme Milch
- › 1 EL Kandissirup
- › 1 EL Zucker
- › 1/2 TL Salz
- › Vanilleextrakt

Für den Sirup

- › 200 g dunklen Kandiszucker
- › 50 g Butter
- › 1 EL Honig
- › 1 EL Wasser
- › 1 EL Orangenblütenaroma
- › 1 TL Zimt

Zubereitung:

- › Die Milch mit der Butter lauwarm erhitzen. Diese Mischung mit den übrigen Zutaten vermengen und 2-3 Minuten lang durchkneten.
- › Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- › Den Teig eine weitere Minute kneten, Kugeln von 20 g daraus formen und diese zu etwa 10 cm langen Teiglingen auseinanderziehen.
- › In einem Eiswaffeleisen (für besonders flache Waffeln) backen, horizontal aufschneiden und mit dem abgekühlten Sirup füllen.
- › Für den Sirup alle Zutaten aufkochen und abkühlen lassen.

Weitere regionale Erzeugnisse

Lütticher Sirup

Lütticher Sirup ist eine Melasse, die beim Kochen und Reduzieren von Apfel- und/oder Birnensaft entsteht. Nach mehrstündigem Kochen erhält man eine dunkelbraune Paste, die beim Verstreichen durchscheinend wirkt.

Der Sirup wird traditionell als Brotaufstrich, zu würzigem Käse wie dem Herver oder auch zu Quark genossen. Die Mischung aus Quark und Sirup wird in der wallonischen Mundart strou d'poye genannt, was so viel bedeutet wie... Hühnerkacke.

Die Bezeichnung hängt wahrscheinlich mit der Farbe der Mischung zusammen... Außerdem ist der Sirup als Saucenzutat beliebt. So ist er unverzichtbar für die Zubereitung der echten Boulets à la liégeoise oder auch für Kaninchen nach Lütticher Art, sowie für cûtès Peûres (gekochte Birnen).



Pékèt

Pékèt ist im wallonischen Dialekt die Bezeichnung für Wacholderbeeren. Zugleich bedeutet es würzig, pikant. Im gesamten Maasland, von Maastricht bis Namur, ist Wacholderschnaps, zum Teil mit anderen Zutaten aromatisiert, eine Tradition. Überall in Lüttich wird Pékèt ausgeschenkt. Besonders großzügig fließt er beim großen Volksfest am 15. August.

Boudin

Die Boudin blanc ist eine typische, mit Majoran gewürzte Wurstspezialität aus Geflügelhackfleisch, Milch, Ei und Brotkrumen, die in Darmhaut gepresst und in Wasser gegart wird.

Man genießt sie kalt oder warm, manchmal auch in der Pfanne oder auf dem Grill gebraten.



Entdecken Sie auch die Produkte des Lütticher Landes

Im Großraum Lüttich sind eine Vielzahl von kleinen Erzeugern und Handwerksbetrieben angesiedelt: Brauereien, Chocolatiers, Winzer usw. Genießen Sie Sirup, lokal gebrannte Spirituosen (Pékèt), Weine aus der Region und viele andere Spezialitäten.

Sie finden sie und andere Rezepte auf unserer Webseite www.visitezliege.be

Sie trinken gerne Bier?

Brauereien, Bars und Restaurants mit dem Qualitätslabel Liège Beerlovers' City finden Sie in der speziellen Broschüre zum Thema, sowie unter www.liegebeerloverscity.be



Liste der Betriebe mit Qualitätslabel

Le Véritable Café liégeois

- 1 **As Ouhès**
Place du Marché, 21
- 2 **Brasserie Sauvenière**
Place Xavier-Neujean
- 3 **Le Cloître**
Musée de la Vie Wallonne
Cour des Mineurs, 1
- 4 **Glacier Franchi**
Rue Saint-Gilles, 11
- 5 **Glacier Glace & Moi**
Rue Lulay-des-Fèbvres, 12
- 6 **Glacier Ice bar Lamorgese**
Place des Carmes, 2
- 7 **Glacier Pistache et chocolat**
Place du Marché, 23
- 8 **L'Écailler**
Rue des Dominicains, 26
- 9 **Le Bistrot d'en face**
Rue de la Goffe, 8
- 10 **Le Cecil**
Place de la Cathédrale, 1
- 11 **Le Regina**
Rue Pont-d'Avroy, 61
- 12 **Tchantchès et Nanesse**
Rue Grande-Bèche, 35
- 13 **Côté Goût**
Rue Soeur-de-Hasque, 12
- 14 **Rive Gauche**
Place des Carmes, 1
- 15 **Stoffels**
Rue Saint-Paul, 10
- 16 **Grand café de la gare**
Place des Guillemins, 20

L'Authentique Gaufre de Liège

- 1 **Maison André**
Rue Gérardrie, 37
- 2 **Maison André**
Rue Puits-en-Sock, 106
- 3 **Maison André**
Rue Saint-Paul, 32
- 4 **Boulangerie Dédée**
Rue Saint-Léonard, 533
- 5 **Delecta**
Rue Puits-en-Sock, 84
- 6 **Pâtisserie Eggenols**
Rue des Guillemins, 92
- 7 **Le Cloître**
Musée de la Vie Wallonne
Cour des Mineurs, 1
- 8 **Le Fournil de Michel**
Boulevard Ernest-Solvay, 517
- 9 **Maréchal**
Rue du Coq, 83
- 10 **Maison Massin**
Rue Saint-Gilles, 121
- 11 **Le Matin Liégeois**
Place du Marché, 20
- 12 **Boulangerie-Pâtisserie Taillard**
Rue Saint-Paul, 20
- 13 **Le Refuge du boulanger**
La Batte (tous les dimanches)
- 14 **Jean-Pierre**
Rue Dartois, 42
- 15 **Jean-Pierre**
Rue Saint-Gangulph, 13





Editeur responsable : Office du tourisme de Liège. Ne pas jeter sur la voie publique

Office du tourisme de Liège

Halle aux Viandes – Quai de la Goffe, 13

Tél. +32 (0)4 221 92 21

www.visitezliege.be



Taggen Sie @visitliege mit dem Hashtag #liegefood.



In Partnerschaft mit dem Provinzialkomitee Lüttich sowie der Fédération francophone de la Boulangerie Pâtisserie et Glacerie und der Confrérie de la gaufre La Strême.