

TOP10 N°6: Déi beschte Lëtzebuerger Verwurrelter 2016!

Kee weess op de Bäcker deemools eppes net vergiesse wollt, ma en huet alt mol e Knuet an den Deeg gemaach, a sou sinn dann fir d'Fuesent d'Verwurrelter entstanden, an dat natierlech just zu Lëtzebuerg.

Et ginn 2 Reliounen: déi eng maachen se mat Hiefdeeg, fir eng locker-lëfteg Sensatioun, déi aner mat pâte brisée (Mürbeteig) fir eng méi heavy Experienz. D'Puristen maachen se ouni spezielle Goût, an d'Naschkazen mat e bëssi Rumm.

Op jidder Fall ass een nom Naschen gutt mat Pudder- oder Kristallzocker besaut. Mir woren dës Méindeg kucke ween Verwurrelter huet: déi Glamour-Stack-Stater Bäckeren haten natierlech entweder zou (Cathy Goedert) oder keng frësch méi ("Méindes hu mir där keng", Namur). All auslännesch Chainen hunn domm aus der Wäsch gekuckt ("Des noeuds? Faut que je me renseigne...", Delhaize, Auchan,...). Bei 18 Bäcker hu mer der awer fonnt. Hei kann all Gourmang elo liese wou et dann déi bescht ginn!

*

Eis 4 Critèren :

D'Ausgesinn, well ëm Fuesent huet een zwar gären geckeg Saache, ma e Knuet soll awer wéi e Knuet ausgesinn, an dat mat Formen, mat Relief, schéi propper, frittéiert, an net wéi e grimmleche Muppekack, net wéi e granzege Bierg Deeg, net wéi e blatzege Beignet oder en ondefinierbar Spaghettismonster!

Dann d'Konsistenz am Mond, well de Verwurrelte soll engem jo op der Zong zergoen: do geet et vun Knachen-dréchen mat Sahara Feeling oder fetteg-schweesseg bis zu frësch-gemaach mat Wolleke-Romantik déi um Gomm zerginn wéi e Stéck Loft.

Dann natierlech de Goût, wëll wéi ëmmer soll et Loscht op méi ginn: vu ranzeg-alem Fouer-Fritte-Fett Geschmaach bis hin zu extrem recherchéierten Rumm-Lime Nouten, subliméiert mat der Quintessenz vun frëscher Ram vum Lëtzebuerger Bauer.

De Präis hu mer och gefrot an op déi effektiv (an net déi affichéiert) Gramme gerechent, an am Ländche geet et fir dës Spezialitéit vun 20 bis 53 Euro de Kilo. Also opgepasst wann der de Portmonni opmaacht, schneeke kann an d'Geld goen.

*

Hei eise Ranking:

Au Pain de Mary huet déi beschte Verwurrelter 2016 vu Lëtzebuerg, an och déi zweetbescht!

Bäcker	€/1kg	Ausgesinn	Konsistenz	Goût	Final Note
Au pain de Mary (pâte brisée)	25,00 €	7,8	9,0	8,8	8,47
Au pain de Mary (Hiefdeeg)	25,00 €	7,2	8,2	8,4	7,96
Arens	52,94 €	8,4	8,0	8,2	7,58
Oberweis	38,22 €	7,8	7,2	8,0	7,33
Yves Rieffer	45,00 €	8,6	7,6	6,4	7,10
Brisbois	39,90 €	6,6	7,8	7,6	7,01
De geckeg Bäcker Gerard	30,75 €	6,4	7,4	7,4	7,00
Cactus Bakstuff	20,27 €	6,2	6,8	6,2	6,91
Mosella	27,00 €	7,2	6,0	5,8	6,50
Drebenstedt	42,22 €	7,6	7,4	4,8	6,34
Guy Kremer	32,81 €	5,2	6,2	7,6	6,31
Schumacher	34,62 €	6,8	6,0	6,2	6,27
Hoffmann	39,38 €	6,6	5,6	7,0	6,22
Fischer (kleng Verwurrelter)	33,67 €	5,8	6,6	6,0	6,12
Jos et Jean-Marie	24,50 €	5,4	5,4	5,8	5,92
Fischer (grouss Verwurrelter)	30,00 €	5,8	5,4	5,0	5,59
Pirchio Frères	30,77 €	5,2	6,0	4,4	5,40
Berto	35,29 €	6,0	5,6	4,2	5,33