

Chez Mamy

Trendiger Brunch in historischen Mauern

Im Zentrum von Lüttich, unweit von der Maas, befindet sich in einem Gebäude aus dem 18. Jahrhundert das Gästehaus „Chez Mamy“ - „Bei Oma“. Im Erdgeschoss und in der ersten Etage führt Caroline Delande ein Brunch-Restaurant, in dem sie Bagels, Wraps, Salate und Kuchen serviert. In den oberen Etagen des schmalen Fachwerkhauses befindet sich jeweils ein Gästezimmer. Holzbalken und Backsteinmauern liegen teils offen und verleihen den Zimmern ihren ganz eigenen Charme. Eingerichtet hat Caroline alles minimalistisch trendy – und punktuell mit einigen Möbelstücken ihrer Oma.

Infos:

Zimmer: 4 Doppelzimmer

Preis Doppelzimmer: 80 Euro (Frühstück 12 Euro extra)

Sprachen: Französisch, Englisch

Barrierefrei: nein

Haustiere mitbringen: ja (7 Euro extra)

Verköstigung: Frühstück, kleine Speisen auch zum Mitnehmen

Extras: Bagel-Restaurant mittags geöffnet

In der Umgebung:

Im Gästehaus wurde 1735 der Maler Léonard Defrance geboren. Werke von ihm sind z.B. im Museum Boverie zu sehen. <https://de.laboverie.com/>

Lüttich bietet für jeden etwas.

<https://www.visitezliege.be/de/zu-sehen#p>

Anschrift:

Rue de la boucherie 7
4000 Liège Belgium

Kontakt:

Caroline Delande
Tel. 0032 4/266.48.84 Restaurant
chezmamy@chezmamy.be
www.chezmamy.be/

Carolines' Rezept:

Lütticher Bouletten (10 Stück)

Zutaten Bouletten:

- 300 g Rinderhack
- 700 g Schweinehack
- 4 Scheiben Brot (ohne Kruste), eingelegt in Milch
- 1 gewürfelte Zwiebel
- ein Bund kleingeschnittene Petersilie
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat und Semmelbrüsel

Zubereitung Bouletten:

Alle Zutaten mischen und gut verkneten. Bouletten formen.
40 Minuten im Ofen auf einem eingefetteten Backblech backen.

Zutaten Soße:

- 4 Zwiebeln
- 4 Nelken
- 2 Lorbeerblätter
- Lütticher Sirup
- Korinthen
- Rotweinessig
- Maisstärke
- 2 Würfel Fleischbouillon
- Thymian, brauner Rohrzucker, Wacholderbeeren

Zubereitung Soße:

Zwiebeln dünn schneiden und in Bratensoße sieden. Mit etwas Thymian bestreuen, braun werden lassen. 4 Esslöffel Rohrzucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Mit einem Liter Fleischbrühe verrühren. Lütticher Sirup aufkochen und hinzufügen. Ebenso Nelken und Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter. Alles circa 30 Minuten kochen lassen. Schließlich einige Korinthen hinzufügen und Soße andicken.
Bouletten in die Soße geben und auf kleiner Flamme noch einige Minuten kochen.