

Die Hoerdter in "Carnaval"-Stimmung trotzt Pandemie



In dieser feierlichen Zeit des „Carnaval“ ist die Pandemie letztendlich dafür verantwortlich, dass die Fastnachtsumzüge und Kostümbälle nicht stattfinden können.

In Hoerdt ist es das erste Mal seit 70 Jahren, dass die „Herrefasennacht“ (Fastnachtsdienstag) nicht stattfinden kann, auch nicht der Carnaval-Auftakt im nahen Mothorn, noch der „Carnaval des paysans“ (die Bauernfasennacht) im benachbarten Roppenheim.

Nichtsdestotrotz wird für die feierliche Stimmung gesorgt sein!

Um die Hoerdter Närrinnen und Narren bei Laune zu halten, hat das Fastnachtskomitee einen Wettbewerb gestartet: Jeden Tag, vom 9. bis 16. Februar 2021,

werden in Facebook Bilder von Gruppen und Fastnachtswägen veröffentlicht. Die Gruppe, deren Bild die meisten Likes oder am meisten geteilt wurde erhält als Preis zehn Eintrittskarten für den Umzug 2022. Die Stadt ist heute schon reichlich und stimmungsvoll geschmückt und auch die Mitglieder von „Hoerd Pro“ (Hoerdter Gewerbeverein) haben sich etwas einfallen lassen ... am 16. Februar werden sie alle kostümiert ihre Kunden bedienen.

Am Schluss des Carnaval wird dann auch wieder der traditionelle Beignet de Hoerd (Hoerdter Kreppel) verspeist und zwar mit einem frischen Elsässer Wein – das Beignet ist ähnlich mit unsere Kreppel, aber doch ein bisschen anders?

Hier das Rezept:

15 cl Sahne

2 Likörgläser Schnaps (Kirschwasser oder Trester)

4 Eier

150 g Zucker

750 g Mehl

Abrieb einer Zitrone

alles zu einem Teig verrühren

wenn der Teig noch nicht fest ist, um ihn zu bearbeiten, etwas Mehl hinzufügen

Teig in kleine Rauten schneiden und zu kleine Beignets formen

in heißem, aber nicht kochendem Frittieröl, golden ausbacken

auf einem Handtuch abtropfen lassen

mit Puderzucker bestäuben

kalt essen und dazu einen gut gekühlten elsässischen Wein servieren

bon appetit

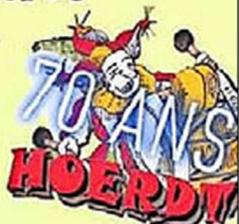


12, rue de la Wantzenau
67720 - HœRDt
Tél : 03 88 68 20 10
Courriel : map@hoerd.fr



Maison
des Arts
et du Patrimoine

Beignets à la mode de Hœrdt ou "Hœrdter Kechle"



- 15 cl de crème
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 2 verres à liqueur d'eau de vie (kirch ou marc)
- 750 g de farine
- le zeste râpé d'un citron

*Mélanger le tout dans une terrine.
Si la pâte n'est pas assez ferme pour être étendue,
ajouter un peu de farine.
Couper des carrés et des losanges en croisant la
roulette à pâte sur des lanières déjà coupées dans
le sens de la longueur.
Les dorer à l'huile de friture chaude non bouillante.
Les égoutter sur une serviette.
Saupoudrer de sucre glace.
Les manger froids et les servir avec du vin blanc
d'Alsace bien frais.*

