SVQ 075
Kuddelfleck

… la recette originale de la sauce accompagnant les tripes à la mode de Diekirch, l'illustrissime « Dikricher Kuddelfleck », est tout aussi fantomatique que la lettre d'Affranchissement de la Ville de Diekirch « placée » en 1260 – ou ailleurs – par des historiens plus ou moins chevronnés. Mais, l'une et l'autre, elles nous doivent bien d'exister. Pas étonnant que des cuisiniers tout aussi chevronnés, ne cessent de se disputer l'originalité de la recette de la brune sauce kuddelfleckoise. Voici notre favorite : « 50 g de beurre, 50 g de farine, 400 cc de consommé, 100 cc de Rivaner, 100 cc de vin rouge pour faire une sauce. Du poivre, du sel, des tomates détaillées à faire revenir. Ajouter 1 Cognac, 1 Madère. Ensuite champignons de Paris, oignons, cornichons et câpres. Au besoin, fécule pour épaissir ». Elle nous vient du restaurateur, hôtelier et propriétaire de l'Hôtel Beau Site, transformé en 1959 en Hôtel de Ville, Monsieur Metty HOURT (*1914, +1996). (bp, cb, mwh, pb, 2010-12-15)

2026© Saviez-Vous Que

Hôtel Beau Site, avenue de la Gare (Propriétaire Michel HOURT-STOLL, père de Mathias HOURT-REILES), Hôtel de Ville depuis 1959
[Photographie: NN; dépositaire: bp (Fundus Marcel WERDEL)]

2026© Saviez-Vous Que

Gras-double ou Tripes à gogo: Le gras-double ou Kuddelfleck est préparé soit en tranches, panées ou non, frites à l'huile ou au saindoux (à gauche) soit en lanières mijotées en cocote (à droite). Parmi les 44 recettes originales de gras-double dont nous avons fait l'inventaire des ingrédients, seulement cinq proposent la variante friture (F): le Kuddelfleck à la diekirchoise avec sa sauce brune et ses pommes de terre vermicelle (à gauche), le Tablier du Sapeur à la lyonnaise avec sa sauce blanche ou sauce gribiche, les tripes à la japonaise, les tripes à la vietnamienne et le Knuspriger Pansen. Les autres recettes de gras-double, comme le gras-double à la lyonnaise (à droite) – ne pas confondre avec le Tablier du Sapeur, autre recette lyonnaise – le proposent en pot-au-feu (C). [Photographies: Kuddelfleck à la diekirchoise: la popote de lulu_2016 et le gras-double à la lyonnaise: Cuisine et Vins de France; arrangement: bp_2023]

2026© Saviez-Vous Que

Références

- P. BONERT: Les ingrédients de 44 recettes de gras-double (pdf, 2 page, 153 KB)(lien actualisé le 2023-03-08)
- la popote de lulu > Kuddelfleck à la diekirchoise, 2016 (transription: bp_2023)(pdf, 2 pages 65 KB)(lien actualisé le 2023-03-08)
- Cuisine et Vins de France > Gras-double à la lyonnaise (lien actualisé le 2023-03-05)

128), 129), 131)

2026© Saviez-Vous Que