

Decke Bonne môt Wellfleisch

Man bruk vörr jeddem e Kilo fresche decke Bonne on deht die uut de Schal knibbele. Wäm dat môt däm knibbele to völl ess, kann sech e Jlaas decke Bonne koope, dat es dann jenoach vörr twe Lüüt.

Vörr twe Lüüt bruk man e joot half Ponk Wellfleisch.

Dat Wellfleisch en jet Water on Salt en drevi-edel Stond vürkoake on de Bonne de laatste vi-edel Stond môtkoake.

Nu deht man 2 Eädläepel Öl, 1 klenjeschni-e Öllik on en Hampel jewüfelt duurwaße Speck en enne angere Pott on löt dat bruun wäede.

Dann kumme noch 2 Eätläepel Mäel en môt dä Pott, die och môt bruun wäede mösse.

Dann wött die Bröh von de Bonne on och von däm Wellfleisch en dä Pott jeschött on noch enns kott opjekock. Dat jöv dann en leckere Zaus, die man môt Salt, Päeper, Bonnekruut, Pitterzillije on jet Bulljong parat maake kann, wie man et jäer hat.

Dobee jöv et freschjekockte Äepel.