






Jraupeszupp

Vörr 4 Lüüt mott man dat hann:

	¼	Ponk	Jraupe
	1	Stang	Zuppejrönt
	1/8	Knoll	Zellerie
	1		Öllek
	1		Äepel

Päeper, enne Bröhwörfel on Salt

Werr maake de Zupp möt Jahacks, dovan bruk mer ½ Ponk on mäk dat aan möt Salt on Päeper. Wenn man dat li-ever mach, kannste äwwer och Rippkes mötkoake loote on am Eng kleen schnie-e.

On dat mott man donn:

De Jraupe möt 1 ½ Ltr. Water opkoake.

Dat janze Jemöös schnibbele on en dä Pott domöt.

Salt, Päeper on dä Bröhwörfel dobee donn on dat alles nu 35 Minüdde koake loate.

Dat Jehacks möt Salt on Päeper würze on en de Pann krü-emelisch broone on och en dä Pott domöt.

On am Eng noch jet Pitterzillije dobee.