

# Kappeschlodder môt Kasseler

## Dat mot man vörr 2 Lüüt hann:

- 🌶️ 1 Ponk      Suure Kappes, am bääs fresch, uut de Du-es jeht ävver och
- 🌶️ 250 gr.      Äepel
- 🌶️ 300 gr.      Kasseler, dat sent 2 Schiife
- 🌶️ 1 St.          Ölk
- 🌶️ 4 St.          Wochelterbeere
- 🌶️ ½ Tel.        Kümmel
- 🌶️ 1 Tel.        Bröh
- 🌶️ Salt
- 🌶️ Päeper

## Dat mott man donn:

Fresche suure Kappes wäsche, utenanger zuppe, de Äepel schälle on en Würfele schni-e.

Dat alles en enne Pott donn on dat Kasseler oavedropp läje.

Möt all die Jewürze on mar e bisske Water onjefier vettzisch Minütte koake loote.

Dat Kasseler dan eruut nähme on wärm halde.

De Wochelterbeere eruut püemele.

Wat dann noch en dä Pott jebli-eve ess, nämmisch dä suure Kappes on de Äepel, stampe on dann e bisske dovan probeere, of dat och schmeck.

Wenn net, noch enns jet van de Jewürze dabee donn.