

Uschis Kermeszupp

Vörr en Kompanie von teen Mann wöt dat he jebruck:

- ♥ 3 Schenkele von Hähnches off e ganz Hähnche
- ♥ ¼ Ponk Nudele
- ♥ kleene Du-es Äeze
- ♥ Zuppejemös: 3 Ölliker, 3 bongkte Paprika, 3 Müüre, 3 Tomate, ¼ Stöck von ene Zellerie, 1 Stang Zuppejrönt
- ♥ Salt, Pæeper, Bröh

Dat mot man donn

All dat Jemös kleen schnie-e on möt dem Hähnche en enne jru-ete Pott donn. Dä Pott möt Water opfölle on dat Janze an et koake bringe. Wenn dat Fleesch jar es, dat dann erut näh-eme on avköhle loate. Nu von dat Fleesch de Knöek on de Huut avmaake, et dann kleenschnie-e on en de Zupp domöt.

Nu noch de Nudele en de Zupp on koake lote. Am Eng de Äeze dobee donn. Noch enns möt Salt on Pæeper afschmecke.

Nu ess de Kermeszupp ävver noch net väedisch, denn et kütt noch jet joot Denge dobee:

1.

Hackfleeschklöskes

Dovür mot man dat han:

- ♥ 1 Ponk Jehacks
- ♥ 1 Ei
- ♥ 2 Äetläepel Paneermähl
- ♥ Salt, Pæeper, Paprikapolver

Dat mot man donn:

Dat Paneermähl möt 2 Äetläepel Water on däm Ei on möt de Jewürze joot durenangermische, dat Jehacks dobee donn on uut dat ganze Krömmke enne Deesch menge. Dodruut kleene Klöskes vriemele on en de Zupp jaar trecke loate.

2.

Jefuschde Markbällkes

Dovür mot man dat han:

- ♥ 5 Zwiebacke
- ♥ 1 Ei,
- ♥ jet Backpolver, sovöll, wie man tösche twee Fenger krett,
- ♥ jet Salt on jet Muskat

Dat mot man donn:

De Zwiebacke en en Plastiktüüt donn on möt en Deeschroll fass övver de Plastiktüüt rolle, domöt uut de Zwiebacke Mäel wött. Möt däm Ei, däm Backpolver on de janze Jewürze vomenge, dat do enne Deesch druut wöt. Kleene Bällkes uut dä Deesch vriemele on och en de Zupp jaar trecke loate.

3.

Eiersti-ek

Dat mot man han:

- ♥ 2 Eier
- ♥ Muskat
- ♥ Salt
- ♥ ½ ltr. Bröh

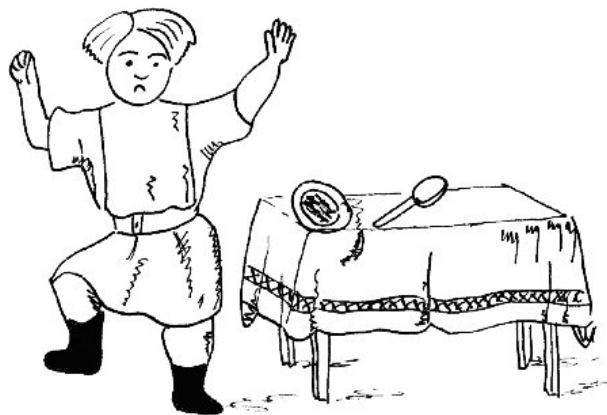
Dat mott man donn:

Uut dat Wette von däm Ei enne Schni-e schlare, dat Jäele von däm Ei on de Jewürze do dronger menge.

De Bröh en enne bre-e, flache Pott aan et koake brenge. Op de Bröh, wenn die am koake ess, dat Jemengs von Eier on Jewürze dropschödde on stief wäede loate.

Mött enne Schuumlöepel dä Eierkook avschäppe on op enne jru-ete Teller donn. Nu dä Kook en Würfele schni-e on en de Zupp donn.

Dat ess et schonn!



Schützen Heil!