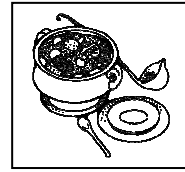


Ä-etzezupp môt Blootwu-esch of Flönz Erbsensuppe mit Blutwurst



Merr nömp:

Een Schtang Zuppejrönt of Porrej
Een Mu-ehr
Een Öleck
Ee Schtöck Zellerij

200 j. jedrüschede jeschälde Ä-etze,
jä-el of jröön
250 j. duurwaaße Schpeck
300 j. Ä-epel
500 j. Blootwu-esch, Flönz
1,5 L. Fleschbrööh
Salt
Pä-eper
jätt Majoran

On nu jeet öt an et Jreetmaake:

Die Ä-etze am Ovend bevü-er en kalt
Waater enweeke.
Am anger Daach affschödde und
affdrü-eje. Dat Jemööß wäsche,
putze, schälle on kleen schnije.
Di Brööh heet maake on die Ä-etze
45 Minütte ko-eke loote,
dann all dat Denge en di Brööh donndann alle
zonder Schpeck on Ölek on Blootwu-esch,
on noch ens 15 Minütte ko-eke loote.
En derr Tiit dat Schpeck en Dübbelkes
schnije on en de Pann schpack bro-ene.
Di Öleckdübbelkes dohbej donn
on jlasesch dünste.
Dann en di Zupp dohmöt.
Die Zupp nu môt Salt, Pä-eper
on Majoran affschmäcke.
Nu öss di Zupp jreet.

Am Äng noch di Blootwu-esch of Flönz
en Dübbelkes schnije on aanbro-ene.
Di komme dann en di Komp
di om Dösch kömp.

On nu lott öt öch joot schmaake.

Man nehme:

1 Stange Suppengrün
1 Möhre
1 Zwiebel
1 Stück Sellerie

200 g. Geschälte Erbsen
gelbe oder grüne
250 g. durchwachsenen Speck
300 g. Kartoffeln
500 g. Blutwurst
1,5 L. Fleischbrühe
Salz
Pfeffer
etwas Majoran

Und nun die Vorbereitung:

Die Erbsen am Vorabend in
kaltem Wasser einweichen
Am anderen Tag abschütten und abtrocknen.
Das Gemüse waschen, putzen, schälen
und klein schneiden.
Die Brühe erhitzen und die Erbsen
45 Minuten kochen lassen,
alle Zutaten in die Brühe geben
außer Speck, Zwiebel und Blutwurst,
und noch einmal 15 Minuten kochen lassen.
In der Zeit den Speck in Würfel
schneiden und kross braten.
Die Zwiebelwürfel dazu geben
und glasig dünsten.
Dann alles in die Suppe geben.
Die Suppe nun mit Salz, Pfeffer
und Majoran abschmecken.
Nun ist die Suppe fertig.
Zum Schluss die Blutwurst
in Würfel schneiden und anbraten.
Die werden dann in die Suppenschüssel gegeben,
die auf den Tisch gestellt, die aufgetragen wird.

Und nun lasst es euch gut schmecken.