



Kuschelemusch



Ä-epelsbree – Endiive Schlaat on gebro-ane Flönz (Blotwu-esch)

Kartoffelbree – Endivien Salat und gebratene Blutwurst

Mer nömp vörr veer Lüüt:

Vörr dä Ä-epelsbree

Veer Pongk Ä-epel
foffzisch Jram jo-e Botter
ne aachdel Liter Melek
Dovon mäck merr Ä-epelsbree

Vörr dä Endiive Schlaat

Eene jru-ete Kopp Endiive Schlaat.
Dä wütt no däm Wäsche
en fiine Schtriipkes jeschni-eje

Vörr di Schlaat Zaus

Essisch, O-elisch, Pä-eper on Salt
ne Tii-jelä-epel Zeuker,
of twee jru-ete Lä-epel Ajaven Dicksaft.
Een jru-ete Ölek,
di wütt en
kleene Dübbelkes jeschni-eje.
Von Jeddem ne decke Klatsch
jo-e Majonees on Joghurt.
Wenn dat net jenoeh Zaus jöff,
ka-mer ne Schü-et Mineral Waater
dohbeje donn, merr mot et ens uutprobeere.

Dann wütt dä Schlaat jreet jemäck,
on onger dä Ä-epelsbree jemängkt.

En d'r Tiit dohtösche,
tweehongert Jramm duurwaaße Schpeck
en kleen Dübbelke schni-eje,
en de Pann kroß bro-ane,
on jätt Pettersellisch kleenschni-eje.
Dohmött wütt am Eng di Komp jarneert.

Vörr dobee:

Gebro-ene Flönz

Twee Pongk äffe Flönz
wä-ede en decke Schiive jeschni-eje,
leet duur Mä-ehl jetrocke
on en d'r Schpeck Pann jebro-ene.

Dohbej ka-mer drenke:

E Jlas Altbeer of ne kräftije wette Wiin.
Esch kann Ösch saare,
dat schmeck bä-eter äs wi Manna.

Man nimmt für 4 Personen:

Für den Kartoffelbree – Püree

4 Pfund Kartoffel
50 gr. Butter
1/8 Liter Milch
Davon macht man Kartoffelbree – Püree

Für den Endivien Salat

1 großen Kopf Endivien Salat.
Der wird nach dem Waschen
in feine Streifen geschnitten

Für die Salat Soße

Essig, Öl Pfeffer und Salz
einen Teelöffel Zucker,
oder zwei Eßlöffel Agaven Dicksaft.
1 große Zwiebel,
die wird in
kleine Würfel geschnitten.
Je einen großen Klecks
Majonäse und Joghurt.
Wenn die Soße nicht ausreicht,
kann man einen Schuss Mineral Wasser
begeben, man muss es halt ausprobieren.

Dann wird der Salat angemacht,
und unter den Kartoffelbree gezogen.

In der Zwischenzeit,
200 gr. durchwachsenen Speck
in kleine Würfel schneiden,
in der Pfanne kross braten,
und etwas Petersilie kleinschneiden.
Damit wird zuletzt die Schüssel garniert.

Als Beilage:

Gebratene Blutwurst

2 Pfund einfache Blutwurst
werden in dicke Scheiben geschnitten,
leicht durch Mehl gezogen
und in der Speckpfanne gebraten.

Dabei kann man trinken:

Ein Glas Altbier oder einen kräftigen Weißwein.
Ich kann Euch sagen,
das schmeckt besser als Manna.