

Bracht's Hartmut:



Ssou aff un tou kurke wej auck bouten,
dann backe wej us **Touffel-Kouken:**

Wat me ssou brouket:



Deschk, Tallers, Schüttel

Tisch, Teller, Schüssel



Urlech un Pinsel

Öl und Pinsel



ejnen allen Urwen un Holt,

alter Ofen und Holz



chuss-ejsernet Wofel-Ejzen

Guss-eisernes Waffel-
Eisen



Haxen-Kittel



Hexen-Kessel
(Thermomix)



twej-ejnhalf Kilo Touffeln

2,5 kg Kartoffeln



tejn Egger

10 Eier



feiff-hundert Chramm Mirl

500g Mehl



acht-hundert Chramm
Ssäjpeln

800g Zwiebeln



fuffzech Chramm Salt

50g Salz

sieven Chramm schwatten
Pierper

7g Pfeffer schwarz
gemahlen

Techange-Röjern:

Zubereitung:

jömmmer portionsweise in den Haxen-Kittel

immer portionsweise in den TM

kümmet net ssou drupp an – wet lirter nau verrott

kommt nicht so drauf an – wird später noch verrührt

acht Sekunden bej Stufe 5,5 (sieven Sek. Stufe 8) - probeijern..

8 Sek. Stufe 5,5 (7 Sek. Stufe 8) - testen..

jömmmer in ejne chraute Schüttel..

immer in eine große Schüssel..

un olles fein dörnander reuern!

und alles schön verrühren!

Wann dej Daach te pampelech is, Mirl tou-chiwwen.

Wenn der Teig zu flüssig ist, Mehl zugeben.

Dat Ejsen fein met Urlech infatten.

Das Eisen einölen.

(wej hat ejnen hetze-bestannegen Pensel doför)

(wir haben einen hitzebeständigen Pinsel)

Ejne chraute Fölle in dat Ejsen – un backen..

Eine große Suppenkelle in das Eisen geben und backen..

töschkendör dat Wenden net vachierten!

Zwischendurch wenden!

Rout nehmen – Margerine drupp – Kaffej bej trinken...

Waffel entnehmen – mit Margarine bestreichen – dazu Kaffee...

...bes me balle birstet... ;-)

...bis man platzt...

Kouken-Ssorten

Kuchen-Sorten



Et chitt ssücken un sücken..
es gibt solchen und solchen..

Ssahne-Kouken

dröjgen Kouken

Wofel-Kouken

Touffel-Kouken

Hunnech-Kouken

..un chackein Kouken ;-)

Sahne-Kuchen

trockenen Kuchen

Waffel-Kuchen

Kartoffel-Kuchen

Honig-Kuchen

..und gar keine Kuchen



Ploumen-Krout :

Pflaumen-Marmelade :

Wat me ssou brouket:

Haxen-Kittel

ejn Kilo Ploumen

fejff-hundert Chramm Schelier-Zucker 2:1

ejn Packsken Zitrounen-Ssäure

halwen Tej-Lippel Zemt

Zutaten:

Thermomix

1 kg Pflaumen

500 g Gelierzucker 2:1

1 Päckchen Zitronensäure

1/2 TL Zimt

Techange-Röjern:

Zubereitung:

Ploumen waschken un entkirnen

Pflaumen waschen und entsteinen

im touen Haxenkittel

för tajn Ssekunden up Stufe acht klejn röjern.

im Mixtopf geschlossen 10 Sek./Stufe 8 pürieren.

Nou den Schelier-Zucker unger-röjern
unchefähr acht Ssekunden up Stufe ssasse

Den Gelierzucker ca. 8 Sek./Stufe 6 unterrühren.

Nou dat Chanze för dröttajn Menouten
bej hunnert Chrad up Stufe draje kurken

Nun das Ganze 13 Min./100°/Stufe 3-4 kochen.

Em Enge dej Zitrounen-Ssäure
un den Zemt ungermengen
twentech Ssekunden up Stufe fejwe
Am Schluss Zitronensäure und Zimt 20 Sek./Stufe 5 untermengen.

Ferchen!
Fertig!

Nou dat Krout in Chlierser föllen..
Nun die Marmelade in Gläser abfüllen..



Kurk-Kase :

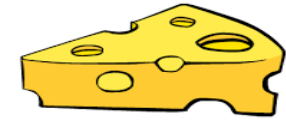
Wat
me
ssou
brouket:

Zutaten:

fejf-hundert Chramm Mager-Quark
hundert-fuffzech Chramm Maggarine
ejn Packsken räjpen Harzer-Kase
twej Tej-Lippel Natron
twej Tej-Lippel Kömmel
ejn Tej-Lippel Salt
fejf Irt-Lippel Milk
vallechte twej Ei-Chirl,
ejn bitsken Dousen-Milk



Kurk



Kase

500 g Mager-Quark
150 g Margarine
1 PK reifer Harzer-Käse
2 TL Natron
2 TL Kümmel
1 TL Salz
5 EL Milch (3,5 %)
evtl. 2 Eigelb,
etwas Dosenmilch

Dej Quark mutt ejn bäs twej Daage affdrurpen:

Der Quark muss 1-2 Tage abtropfen:

Quark in ejn Siff daun un ürwer Nacht

Quark in ein Sieb geben und über Nacht

outerhalf vam Küllschrank affdrurpen loten.

außerhalb des Kühlschranks abtropfen lassen.

Am nächsten Daag Natron un Kümmel drürwer ströggen.

Am nächsten Tag Natron und Kümmel drüber geben.

Naumol ürwer Nacht stohen loten.

Nochmals über Nacht stehen lassen!

Techange-Röjern:

Zubereitung:

Dej Maggarine in ejne beschächtete Panne

Margarine in einer beschichteten großen Pfanne

bej klejner Flamme töm Schmelten brengen.

bei niedriger Temperatur zum Schmelzen bringen.

Den Harzer-Kase klejn maken un langsam verlaupen loten:

Harzer-Käse zerkleinern und langsam zerlaufen lassen:

met wennech Hetze – dat dröff net anbrannen!

mit wenig Hitze - darf nicht anbrennen!

Dobej louter ömme-röjern.

Dabei ständig umrühren.

Den Quark drüjwer daun – olles langsam terchoon loten,

Den Quark drüber geben – alles langsam zergehen lassen,

bej stannegem Röjern un schwaaker Hetze.

unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze.

Milk un Salt dobej daun.

Milch und Salz dazu geben.

Nodemm olles fein upchelost un vameschket is,

Nachdem alles gut aufgelöst und vermischt ist,

mant kurt kurken loten.

nur kurz kochen lassen.

Inne Schüttel ömme-fölln un affköjlen loten - FERCHEN

In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen – FERTIG

För ejne birtere Farwe kamme twej Ei-Chirl upschloon

Für die Farbgebung kann man 2 Eigelb aufschlagen

un met dem Schnaj-Baspen unger-röjern.

und mit dem Schneebesen unterrühren.

Wirne dej Kase no dem Affköjlen tou hart is,

Wem der Käse nach Abkühlung zu fest ist,

dej chit tentmol mah Milk bej.

gibt beim nächsten Mal mehr Milch hinzu.

Un wej net uppet Fatt kucken mutt,
Und wer nicht auf den Fettgehalt achten muss,

kann anstelle van dej Milk auck Dosen-Milk nehmen.
kann statt der Milch auch Dosenmilch nehmen.



„Churren Awwetejt“
Guten Appetit



Chraupen-Ssoppe :

Graupensuppe (4 Pers.)

Wat me ssou brouket:

twej-hundert-fuffzech Chramm Perl-Chraupen
drej-hundert Chramm Toufeln
Ejne Ssäjpel
Ejn Bund Ssoppen-Chemöuse
Twej Liter Fläjschk- odda Chemöuse-Brögge
Veier Mattenden odda Bockwürskes
Ejnen Iert-Lippel Butter
Ejnen Tej-Lippel Ssimp
Salt un Pierper

Zutaten:

250 g Perlgraupen mittel
300 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Bund Suppengemüse
2 L Fleisch- oder
Gemüsebrühe
4 Mett- / Bockwürstchen
1 EL Butter
1 TL Senf
Salz + Pfeffer

Techange-Röjern:

Zubereitung:

Ssäjpejn klejn hacken

Zwiebel klein hacken.

Touffeln un Ssoppen-Chemöse schellen

Kartoffeln und Suppengemüse schälen

un in mundcherachte Stöcke schneen.

und in mundgerechte Stücke schneiden.

Chraupen unger fläjtendem Water affspöjlen.

Graupen unter fließendem Wasser abspülen.

Butter im Pott erhetzen

Butter in einem Topf erhitzen

un Ssäjpejn chlasech dönsten.

und Zwiebeln glasig dünsten.

chraupen, Touffeln un Chemöse touchiwwen

Graupen, Kartoffeln und Gemüse zugeben

un olles met Brögge upchäjten.
und alles mit Brühe aufgießen.

Dej Ssoppe uppkurken un bej merreler Hetze
Die Suppe aufkochen und bei mittlerer Hitze
touchedecket diertech bäs vazzech Menouten lechte kurken
loten.
zugedeckt 30-40 Minuten köcheln lassen.

Met Salt, Pierper un Ssimp affschmecken.
Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

Würskes in Schäjwen schneen
Würstchen in Scheiben schneiden
un fejf Menouten in der Ssoppe upwirmen.
und 5 Minuten in der Suppe erwärmen.

„Churren Awwetejt“
Guten Appetit