

Schlodderkappes ut'n Ruhrpott

Hart Arbeit, sühnig Mahltied – bi de Kumpels un Stahlarbeiders in't Reveer keem up den Disk, wat de klene Tuun achter'n Huus hergeev. „Schlodderkappes“ is ok bekennt as „börgerlik Spitzkohl“ un wurr faken un geern serveert, an leevsten mit een frisk Braadwurst, de sowat 8 Minüten rund umto in een Panne mit Ölje braden wurr. Dorto geev dat rielk Musterd.

Bigaven för 4 Lüü

- 800g Spitzkohl
- 800g mehlig koken Kartuffels
 - 750ml Fleesknatt
 - 1 Lorbeerbladd
 - Kümmel
- 100g Schinkspeck
 - 50g Bottersmolt
 - 120g Ziepels
 - Solt
 - Peper
- 1 Bund friske Petersielje
- (friske Braadwurst un Must)



To Beginn den Kohl racken, in Striepen snieden un wasken. De Kartuffels schillen un dobbeln. De Kartuffels un den Kohl in en Bräder schichten un mit dat Fleesknatt, Lorbeerbladd un en bietje Kümmel gaar koken.



Dat Natt moot daarna to twee Dardels verkookt sien.



In de Tüskentied den Schinkspeck dobbeln un in een Pann mit Bottersmolt braden. De Ziepels schillen, in Ringen snieden un in de Pann ok glasig anbraden.



Dat Ziepel-Speck-Mengsel ünner den Kohl heven un mit Solt un Peper ofsmecken. To'n Sluss de wusken un krabbt Petersielje ünnerheven.



To'n Sluss mit een friske Braadwurst un Must serveeren.

Smakelk Eten!



Düssen Bidrag is schrieven in ostfreesk Platt.

