

Krombeeresopp on Scheppkiechelcha

Wenn mei Fraa meich alsemoo fräät: "Wat soll eich dann hout moo koche?" ore: "Wat essde dann moo gäre?", dann saan eich gemäänehand: "Krombeeresopp on Scheppkiechelcha!"

Jo, nää, eichentlich schwätzt se joo Hochdeitsch, se fräät also:
"Was soll ich denn heute mal kochen?" oder "Was isst du denn mal gerne?"
Mei Antwort awwa hot se schonn gut vastann.

Die hott se deswäe vastann, weil eich beizeit dodraan gedaacht hat, dat Rezept dodefor von meina Modda se krieë. Wie die domools so e bissje schockelich wor es, homma se so oft offem Hunsreck besucht wie et grad gang hot. On weil se en eere letzte Joohre aach schon emma zu meina Christa gesaat hot: "Och, koch dou doch hout!" do homma dat aach so gemach.

Eich hon se dodebei awwa gefroot, wie dit on dat so geht on gemach wäre däät.
Eich wollt dat do aach ganz genau wesse.

Do hot se gesaat:

"Fo die Sopp brouchst de Krombeere, Moorde, Porree, Fleischbrie ore Brie vom Hinkel, Speck on vielleicht noch e bissje Maggiebrie ore Salz.

Die Krombeere dust de schiele on die Moorde dust de en Scheiwe schneiere.

Dä Porree must de botze on dä helle Dääl devon dust de aach kläün schneiere, dat Grien dust de fott.

Dann dust de dat alles en en groß Deppe on so viel Brie debei schiere, bes alles bedeckt es.

Weile werd alles sesamme gekocht bes et weich es, dann kanst de et em Deppe met da Kichemaschien muse on met Maggiebrie abschmecke.

Weile dust de Speckgriewe en da Pann ore em Diechel ouslosse on die dann en die Sopp erenn rehre.

Dann es die Sopp feddich!"

"Jo, saat eich, dankescheen, awwa wie nicht ma dann die Scheppkiechelcha?"

Dat geht so, saht se:

"Dodefor brouchste de 3 Aaja, so ongefähr 200 Gramm Mähl on staak e vertel Liter Milich, en Handvoll Rosine on fo se Backe hielst de Sonneblumeeel.

Dat Mähl dust de am beste zeerscht siebe on merrem Schneebäsem die annere Zutate dronnarehre.

Dann kannst de de Deich moo e paar Minode ruhe losse.

Dann duust de e bissje Eel in en beschicht ore en en gusseisane Pann ren on lesst et hääß wäre.

Weile dräst de die Herd eronna of Meddel on duust merrem große Essleffel de Deich fo jed Plätzje en die Pann. Wenn se änischamoose fest sen, kannst de se wenne on of da anna Seit broun wäre losse.

Die feddiche Plätzja duust de of en Platt on am beste em Backue bes zum Esse waam halle".

Mei Christasche hot dat en da Kich von meina Modda aach gleich gekocht on geback on wenn et geroot war on ebbes gedaaut hot, hon eich die Rezepta offgeschrieb.

Wenn mei Chrestasche meich schon wiere fräät: "Was soll ich denn mal kochen?" dann saan eich emma noch datselwe: "Ei Krombeeresopp on Scheppkiechelcha!"

Von der Sopp kocht se dann emma en ganz Deppe voll on freert de Rest em Kella en.

Die Scheppkiechelcha wäre awwa emma frisch en da Pann geback.

Awwa eich mään, dat ma aach die enfreere kennt, wenn ma genuuch devon geback häät.

Wenn mei Chrestasche mo net dehääm es, häät eich dann emma noch ebbes Gescheits se esse.