

## Plattdeutsch-AG der Goethe-Schule Flensburg



### Kantüffelsupp

500g Kantüffeln  
3 grote Wutteln  
30g Fett  
1 grote Sibbel  
1 Bd. Petersill  
2 EL Mehl  
Fleeschbröh (mag ween as Pulver)  
Solt, Peper

Kantüffeln un Wutteln schellen un wörpeln. In dat fletig Fett warm hitt maakt: De fien sneden Sibbeln, de hackt Petersill, de Kantüffeln un de Wutteln. Nu Mehl doröver geten un allens 40 Minuten dörkaken laten. Achterna ward de Suup dör een Seef röhr un wedder in den Pott trüüch gaten un nochmol hitt maakt, dorbi ward dor nu mit de Fleeschbröh, mit Solt un Peper Smack an daan. Wenn de Suup nu in `n Tüller is, doot wi den Rest vun de hackt Petersill baven op.

## **Petersillkantüffeln mit Arfen un Wutteln**

Kantüffeln (3-4 för eene Persoon)  
Arfen (1 Packen för't lesschapp)  
1 Bd. Wutteln  
Solt  
Bodder  
Petersill

De Wutteln waschen, schellen, snieden un denn in Soltwater goren. De Arfen to`n Sluss mit dorto geven (na de Gebruukswöör kieken) un endli dat Water afgeten. Kantüffeln twüschendör kaken un amenn allens mit Bodder un Petersill op`n Tüller.

## **Hackfleeschballen**

500g Hackfleesch  
2 Eier  
Peper  
Paprikapulver  
Solt  
Petersill  
Snittlauch  
2 Sibbeln (fiensneden bloots een dorvun)  
2 EL Semmelmehl  
1-2 EL Water  
40g Fett

De opschreven Todaten goot vermengeleern un afsmecken. Denn mit de Hannen Hackfleeschballen formen. Dat Fett in de Pann hitt warnn laten un Sibbelringen dorin braden un amenn wedder ruterhalen. De Hackfleeschballen nu in de Pann fein bruun braden.

Tohoop mit de Sibbelringen könnt se nu op den Tüller.

## **Appel in`n Slaaprock**

4 suur Appeln  
`n beten Sukkerwater  
`n lütte Stang Kaneel  
Vanillepudding vun 500ml Melk

De Appeln waschen, schellen un eenmol dördelen, denn de Karns ruter nehmen. Dat Sukkerwater tohoop mit de lütte Kaneelstang goren laten un op 4 Glastüller doon. Den Vanillepudding so maken, as`n dat op de Tüüt nalesen kann un denn över de Appeln mit dat Sukkerwater geten, koolt warnn laten un denn schull dat egens smecken.