

WAT UNSE OMA UNS TE IÄTEN GAFFTE

von Josef Bertels (†)

S iuermausbällekes met Kassler	Sauerkrautbällchen mit Kassler	
S iuermaus met witten Bäonen	Sauerkraut mit weißen Bohnen	
B aierzoppe	Biersuppe	
R êsbri met Stangenkaneel	Reisbrei mit Stangenzimt	
R iewekauken, dôbê Raiwenkriut	Reibekuchen, dazu Rübenkraut	
S iemel met haiter Mielk	Weißbrot mit heißer Milch	
B roetuffeln met Speck un Zîpeln	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	
A ppelschmaltbüitters met Schraiwun un Zîpeln	Apfelschmalzbutterbrote mit Grieben und Zwiebeln	
S iuerländske Potthucke, Zalôt kopp met Schmand	Sauerländische Resteverwertung einschließlich Panhas, gebraten, (bei der Hausschlachtung hergestellt aus Wurstbrühe, Buchweizenmehl, Speckwürfeln und Blut), und Salat mit Rahm angemacht	
T uffeln-Pannekauken met geräukertem, diärwassenem Speck	Kartoffelbällchen mit geräuchertem durchwachsenem Speck (Schweinebauch)	
I ngelagter Hering met Pelltuffeln un briuner Zîpelstippe	Eingelegter Hering mit Pellkartoffeln und brauner Zwiebelsoße	
I sbain met Siuermaus un Stampetuffeln	Eisbein mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln	
S chwînenacken met raohem Kumpest und Schrotkorenkloise	Schweinenacken mit Rotkohl und Schrotkornklößen	
K aiermielkzoppe met Schrot-Gerste	Buttermilchsuppe mit Schrotgerste	
S chiälgiästenzoppe met geräukertem Schwînebiuk	Graupensuppe mit geräuchertem Schweinebauch	
D ickebäonen met geräukerter Schwînebacke un Tuffeln	Dickebohnen mit geräucherter Schweinebacke und Kartoffeln	
H ailweskauken met Pumpernickel, Raiwenkriut oder Appelkompott	Buchweizenpfannkuchen mit Pumpernickel, Rübenkraut oder Apfelkompott (Apfelmus)	
L ärfenzoppe met Piekelflais un geräukerter	Erbsensuppe mit Pökelfleisch und geräucherter Schweinebacke	

Josef Bertels, * 1920, † 1993

Schwînebacke

Pastörenschnitzel (Pastorenschnitzel),
graine Bäonen met Bällekes un Tuffelpuffer

Eine Art von Schmetterlingsschnitzel aus durchwachsenem
Bauchspeck, grüne Bohnen und Kartoffelpuffer

Eggerpannkauken met Tuffelnzoppe un
Pannekaukenkriut

Eierpfannkuchen mit Kartoffelsuppe und Schnittlauch

Aarmen Ritter (Armer Ritter)

Eier in Milch glatt gerührt, Zwiebäcke darin eingetaucht und
überbacken

Bäielmann (Bettelmann)

In der Pfanne gröstete Brotscheibe mit Apfelkompott und
geriebenem Brot überbacken

Stäötetuffeln in Speckschraiwen op baien Sien
broen un dôbî Woolwerten

Kartoffelpürre, auf beiden Seiten in Speckgrieben gebraten
und dazu eingemachte Waldbeeren

Rösterzoppe

Ungekochte Buttermilch mit gerösteten Zwiebackstücken und
Zucker

Niudeln met gerösteten Twibäcken

Gekochte Nudeln mit gerösteten Zwiebackstückchen gebraten

Wibbelböonenzoppe met Schwînebainkes un
Browuarst

Wibbelbohnenuppe (kleine Dickebohnen) mit
Schweinepfötchen und Bratwurst

Gebroene Blautwuast met Tuffeln un Moaren

Gebratene Blutwurst mit Kartoffeln und Möhren

Dernain (Durcheinander) met ner gebroenen
Schnie vam geräukerten Biuk

Wirsing mit Kartoffeln zusammen gekocht mit einer
gebratenen Scheibe geräuchertem Schweinebauch

Biuernhiärwest (Bauernherbst) un Plundermielk

Gedämpfte Birnen mit Kartoffeln und Dickmilch

Broetuffelnverhältnis (Bratkartoffelverhältnis)
met ner gurren Tasse Kaffai

Bratkartoffeln mit Spiegelei und Salat und als Nachtisch eine
Tasse Kaffee

Dämpetuffeln in Schraiwen un Schwarte un Zalôt

Rohe Kartoffelscheiben in Speckwürfeln und gräucherter
Schinkenschwarte gedämpft und Salat

Kallen Middag (Kalter Mittag)

Griesmehl- oder Reispudding (an heißen Tagen kalt zum
Mittagstisch serviert)

Heringsstip met Tuffeln un ner briunen
Stippe met Zîpeln

Eingelegte Heringe mit Kartoffeln und einer braunen Stippe
Zwiebelsoße

Anmerkung: Die Vokale î und ô werden betont lang gesprochen