



Möpkenbrot

In manchen Gegenden träufelte man noch Rübenkraut über das Gericht.

Zutaten:

10 l frisches Blut
2 ½ kg Schrot
500 g Speckwürfel
viele Zwiebeln
Äpfel
Pfeffer
Nagelpfeffer
Salz
Kumin
Piment

Zubereitung:

Das frische, warme Blut wird mit dem Schrot und den Speckwürfeln vermengt und mit den Gewürzen pikant abgeschmeckt. Man kochte es in einem Topf oder Wasserbad und füllt es zum Auskühlen in eine Schüssel. Man schneidet es Portionsweise ab und würfelt es. Viele Zwiebeln und viel Speck ebenfalls würfeln. Zusammen in einer Pfanne gut durchbraten. Inzwischen einige Äpfel schälen, würfeln und kurz mit durchschmoren. Sofort essen.