Zutaten

- 500 g Äädäppel
- 2 jrööße Zwiweln
- 50 g Haveflocke (fien oder zart)
- 1/2 TL Muskatnoss (frisch jriefe)
- Salz noh Jeschmack
- Öl zum Brode

Hauptgang

Rievkooche

Die rheinische Leckerei, die immer paßt!

So wird’s gemacht:

1. Äädäppel un Zwiweln vermaache: Äädäppel schäle un jroß rive. Zwiweln fien rive oder kleng hacke.
2. Flötschkram fott: De rive Äädäppel en es Tüch packe un jood ausdrücke, domet se nit zo nass sin.
3. Teisch usjemix: Äädäppel un Zwiweln met de Haveflocke, Muskatnoss un Salz vermenge. Jood durchmische.
4. E bäschje warte: De Mass 10 Minute ruhen losse, domet de Haveflocke dat Wasser opsauje un de Teisch besser zesammehält.
5. Rievkooche brode: En de Pann Öl op Middelhitze heeß maache. E Löffel Teisch en de Pann jävve, platt drücke un 3–5 Minute von jede Sigge schön joldbruun brode.
6. Fett fott: Fädesch Rievkooche op Kicheschpape drop legge, domet dat Öl nixht zo vill dränt.
7. Wat passeet dozo?
8. Appelmus (ömmer jood!)
9. Krüederquark (op Kölsch wäde mer sujet en Dröm)
10. Meerreddich met Preiselbeer (för de, die et jeärzich han)