

Blunzn

Hoßs Wossa mocha

ollas zomschneidn

Haxenfleisch, Goda

Niandl konnst a nehma

Beuschl und ollas konnst einischneiden

Bluat dazua schüttn

Solzn, pfeffan Majoran

Umrührn

KOSTEN

Darm obindn

Trichter nehma

Einfülln

Blunzn ins Wossa einitoan

Siadn lossn

Blunzn onstechta

Schaun ob Bluat ausarinnt

Ist fertig

Ofa net vüll nochlegen

Sunst zreißt Blunzn

Blunzn schmeckt guat

Stosuppn

Wossa siadn

Solz einihaun

Rahm einihaun

Kümmel einihaun

Löffi Mehl einihaun

Sprudla umrühn

Fertig