

Lecker Möppkenbrot





Wenn sich Veganer und Vegetarier zusammensetzten, um sich die Hölle auszumalen und was es dort zu essen gäbe, würde ihnen zuerst [Möppkenbrot](#) einfallen.

Möppkenbrot (auch Möpkenbrot, [platttdt](#). Möpkenbraut, in der Fachsprache Westfälische Beutelwurst) ist eine westfälische Blutwurst, die mit Roggenschrot angedickt wird und mit einer Blut-Schwartenmasse und klein gewürfeltem Speck, Schwarten und fettreichem Schweinefleisch, gelegentlich auch Rosinen, besteht.

Wie macht man das? Guckst du [hier](#):

Das frische, warme Blut wird mit dem Schrot und den Speckwürfeln vermengt und mit den Gewürzen pikant abgeschmeckt. Man kocht es in einem Topf oder Wasserbad und füllt es zum Auskühlen in eine Schüssel.

Die abgekühlte Masse hat etwa die Konsistenz von Blutwurst und sieht auch ähnlich aus. Man schneidet dicke Scheiben (etwa 1 cm) portionsweise ab und würfelt sie. Viele Zwiebeln und viel Speck ebenfalls würfeln. Zusammen in einer Pfanne gut durchbraten. Inzwischen einige Äpfel schälen, würfeln und kurz mit durchschmoren.

In dieser Form das Gericht am besten warm essen. Möpkenbrot schmeckt aber auch kalt, wenn man die dicken Scheiben ganz läßt und auf Vollkornschwarzbrot oder Pumpernickel serviert.

Ich nehme übrigens Rübenkraut.

Heute morgen habe ich eine Weile nach der typischen Spezialität der westfälischen Bauern rund um Unna gesucht. Es hat eine Weile gedauert, aber dann wurde ich ökologisch korrekt fündig. Das obige Möpkenbrot stammt vom [Milchhof der Familie Lategahn](#) in [Unna-Mühlhausen](#). Lecker!

By the way: Ich bin wieder in Berlin.