



**UDI – Schülertag
2023
„Dialekt und Essen“**

Broudwörschd mit Grumbern und Kraut

- 8 Broudwörschd
- 1 kg Grumbern: Kartoffel
- 2 Öpfel: Äpfel
- 5 Zwielf: Zwiebeln
- 1 Dose Sauerkraut
- Soiz, a wenng: ein bisschen Salz
- Pfeffer a wenig
- 1 Teelöffel Edelpaprika
- 2 EL Mehl
- 3 EL Botterschmalz
- 1 EL Bottr: Butter
- 100 ml Öpfelsaft
- 200 ml Milch
- a wenng Zucker



Bratwurst mit Kartoffelbrei und Sauerkraut

1. Grumbern schele und waschn, circa 20 min. in Soizwassa kochn
2. Derweil die Zwiefl schele und eine Zwiefl in feina Streifla schneidn. Den Rest in Ringe schneidn. Mit Mehl und Paprikapulver misch.
Zwo Löffl Bottrschmalz in am Topf haaß machn.
Zwiefln zwo Minuten gold-braun bratn.
3. Öpfel waschn un Kärn entfernen. In recht dünna Streifla schneidn, Zwieflstreifla mit den Öpfeln im Fett bratn. Sauerkraut kurz dazu gebn und mit Öpfelsaft übergäißen. Soiz, Pfeffer und Zucker dazu tun.
Alles kochn und 20 Minuten ruhen lassen
4. Bottrschmalz in der Pfanne erhitzen und Broudwörschd anbratn. Milch und Butter mit Grumbern zu a Brei machn. Mit Soiz und Muskat würzn.

GlöÙ

- Erdäpfel: Kartoffeln
- Salz
- Wasser
- Kartoffelmehl



Klöße

Erdäpfl koch, am besden am Vordach, un auskül lass.
Schäl und durch die Spätzlepress drügg.
Mit Sals und dem Kardoffelmehl misch.
Midd dem Wasser zu an weichem, klebrign Deich
verknedn, wenns nödich is aa weng Wasser hinzugebb.
Glöß form un in heißem Salswasser ungfär 20 Minuden
ziehn lass. Des Wasser darf net koch.
Die Glöß san ferdich, wenn se nach oben schwimm.



Käspotz

- 1 kg Käs
- 250 g Zuckä
- 2 Päckchen Vanillezuckä
- 4 Äweiß
- 1 Päckchen Vanillebudding
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Schmand
- 1 EL Grieß
- 1 Ägelb zum Bestreichen
- 1 Handvoll Rosinen
- 1 Hefeteig

Käsekuchen

Den Zuckä, den Vanillzuckä und die vier Ägelb rührn, dann den Käs dazugeba und mit dem Handmixer durchrühra.

Nacheinander Vanillebudding, die Sahne, den Schmand und den Esslöffel Grieß hinzugeba.

Nun die 4 Äweiß steif schлага und locka unda die Schichtkäsmasse heba. Wer nu mog, gibt noch a Handvoll Rosinen dazu.

Den Hefeteig auf anem Blech ausrollen und den fertigen Schichtkäsdeig draufgeba und glatt streicha.

Zum Schluss a Ägelb, 2 Esslöffel Sahne und etwas Zuckä verühr und mit aner Gabel gleichmäßig auf die Käscreme streich.

Bei 180° 140 Minuten backen, bis der Plotz schö braun is.

Analyse – Dialekt vs. Standard

waschn <> waschen: stummes e fällt weg

kochn <> kochen: stummes e fällt weg

haaß <> heiß: Vokal verdoppelt, verändert und wird lang gesprochen

kärn <> Kern: e wird zu ä

Öpfel <> Äpfel: ä wird zu ö

Grumbern <> Kartoffeln: eigenes Dialektwort

Das Wort Grumbern gefällt uns, weil unsere Omas das immer sagen.

Wir finden das Wort Öpfel sehr problematisch, weil wir das Wort Äpfel schöner finden, und es hört sich besser an.

Analyse – Dialekt vs. Standard

Nachanander <> Nacheinander: Vokaländerung

Ägelb <> Eigelb: Vokaländerung, Ä wird zu E

rührn <> verrühren: Vorsilbe fällt weg

Budda <> Butter: Konsonantenverdoppelung, es erweicht sich (t zu d), die Endung ändert sich

Täle <> Teile: Vokaländerung (ä zu ei)

Zukä <> Zucker: Endung wird von ä zu er

Käs <> Käse: Endung entfällt

Analyse – Dialekt vs. Standard

Wir finden das fränkische Wort „Käs“ besser als das hochdeutsche Wort „Käse“, weil es sich besser sprechen lässt. Das Problem dabei ist aber, dass manche finden könnten, dass es unvollständig ist.

Das fränkische Wort „Zukä“ dagegen empfinden wir als sehr ungewöhnlich, da man es nicht so schön wie „Käs“ sprechen kann.

Wir finden das Deutsche besser, weil es verständlicher ist und auch einfacher zu verstehen. Manche Begriffe im Unterfränkischen konnte man leider nicht übersetzen, das war schade.