

*Inge Munstermann*

*Brediker Str. 52*

*29633 Munster*

*Tel.: 05192-2808*

## „Knipp - nach Heidjer-Art“

pro Person benötigen Sie:  
ca. 200 gr. Knipp

dazu:  
Salzkartoffeln und eingelegten Kürbis oder alternativ  
warmen Speck-Kartoffelsalat

### Zubereitung

„Als Knipp bezeichnet man eine etwas weichere Rindswurst, die in Naturdärme gefüllt, leicht geräuchert wird( evtl. auch in Dosen abgefüllt), um dann in der Pfanne gebraten zu werden. Knipp muß beim Braten leicht breiig bleiben (ggf. etwas Wasser hinzufügen) - trotzdem aber Krüstchen bilden.“

Heidekartoffeln als Salzkartoffel kochen.  
Ist beides fertig, wird das Knipp mit den Kartoffeln zusammen mit eingelegtem Kürbis gereicht oder alternativ mit warmen Speck-Kartoffelsalat.

Guten Appetit!