

SCHNOBELUX

Rezept von den Landfrauen Großenlüder

Zutaten : Für 4 Personen

1 kg Fleisch vom Rind und Schwein (geräuchertes Bauchfleisch)

1 EL Fett

3 Zwiebeln

1-1,5L Wasser

1 kg Weißkraut

5-6 Kartoffeln

1 TL Kümmel, Salz, Pfeffer

Knoblauchzehen

Zubereitung:

Rind- und Schweinefleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Knoblauch mit geräuchertem Bauchfleisch in Fett glasig dünsten. Mit Wasser auffüllen, dann das gewürzte Fleisch dazu und 1 Stunde köcheln. Das grobgeschnittene Kraut, die Kartoffelscheibchen und Kümmel in den Topf geben und noch 20 Minuten köcheln.