

## Lübecker National, typisch wie an der Küste



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Der rustikale Eintopf aus Norddeutschland und.

### Zutaten

- 800 g ausgelöster, magerer Schweinebauch
- 500 g frische Möhren
- 1 Bund Suppengrün
- 500 g geschälte Kartoffeln
- 2 - 3 Zwiebeln in Scheiben
- 1 Tl frischer Majoran, gehackt
- 2 El gehackte Petersilie

### Zubereitungsart

## **Schritt1**

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

## **Schritt2**

Der Ansatz:

## **Schritt3**

Den Schweinebauch in kochendes Salzwasser geben. Mit Suppengrün, 2 Lorbeerblättern, einigen Pfefferkörnern und

## **Schritt4**

3 - 4 Nelkenköpfen, langsam ca. 45 - 60 min. weich kochen.

## **Schritt5**

Die geschälten Kartoffeln und die Möhren zunächst in 3 cm lange Stifte schneiden

## **Schritt6**

Die gehackten Zwiebeln glasig in Butterschmalz anschwitzen, zuerst die Kartoffeln dazu geben. Mit der Brühe des Schweinebauchs bedecken und 5 - 10 min. ankochen,.

## **Schritt7**

Die Möhren und etwas gezupften, frischen Majoran hinzufügen, nicht zu weich kochen, "bissfest", ev.. mit Salz und Pfeffer nach schmecken.

## **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt9**

Auf dem Lübecker National den in zünftige Scheiben geschnittenen Schweinebauch anrichten.

## **Schritt10**

Reichlich mit gehackter Petersilie bestreuen und mit einem scharfen Senf servieren.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** Eintopf, fast vergessene rezepte, holsteinisch, regional, rustikal, von der küste

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/luebecker-national-typisch-wie-an-der-kueste/>