



# Lumpen un Lüse

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Ein zünftig - typisch Eichsfelder Kohlgericht, sättigend - wärmend in der kalten Jahreszeit

## Zutaten

- 500 g angemachtes Schweinemetz zu kleinen Klößchen gerollt
- (Geht auch mit Rinder oder Lammgehacktem)
- 1 kg Weißkohl, geputzt, ohne Strunk, in 3 cm großen Blättern
- 500 g gleich große Kartoffeln in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln in halben, dünnen Scheiben
- 50 Schmalz
- 1/2 l Fleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 2 EL Dillsamen
- Knoblauchsatz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwiebeln in dem Schmalz glasig anschwitzen und den Kohl dazu geben, mit angehen lassen.

### Schritt2

Die Kartoffelscheiben zufügen, salzen, pfeffern, den Dill unterrühren.

### Schritt3

Die Fleischklößchen obenauf verteilen, Deckel drauf, ca. 15 - 20 min. leise köcheln lassen, nachschmecken.

### Schritt4

Soll noch am nächsten Tag aufgewärmt am besten schmecken

**Rezeptart:** Niedersächsisch **Tags:** fleischbrühe, gemüsebrühe, kartoffeln, schweinemet, Weißkohl, zwiebeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lumpen-un-luese/>