Lumpen und Flöhe
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Zwiebel, 250 gr Magerer Speck, Öl, 1000 gr Weißkraut, 750 gr Kartoffel, 2 Esslöffel Kümmel (ganze Körner, ggf. gemahlen), Salz, Pfeffer, 1500 ml Wasser.

Die Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden, den Speck von der Schwarte und den Knorpel befreien (kann man auch vom Metzger gleich machen lassen).
Jetzt beides kurz in einer Pfanne mit heißem Fett anbraten lassen.
Das Kraut mit einem Hobel ohne den Strunk hobeln. Achtung, beim Hobeln auf die Finger aufpassen!
Die Kartoffel schälen und waschen, danach werden diese in Würfel geschnitten.
Nun kommt das Kraut und die Kartoffeln mit Wasser aufgegossen in einen großen Kochtopf, so das beides mit Wasser bedeckt ist.
Nun wird das ganze noch mit Kümmel, Salz und Pfeffer gewürzt.
Und anschließend auf kleiner Hitze (Ceran - Kochfeld: Stufe 2) für 35 Minuten fertig gekocht.
Nun noch einmal den Eintopf abschmecken und die angebratenen Zutaten unterrühren, fertig und lecker.