

# Schnuckenkraftbrühe

ausgesucht von Bernd Schomaker u. Norbert Dieler, "Dümmerhotel Strandlust"

## Zutaten (ca. 1,5 Liter, 6 Teller):

1 kg Schnuckenknochen  
300 g Röstgemüse  
3 Petersilienstengel  
1 Rosmarinzweig  
2 Thymianzweige  
3 Liter Wasser  
Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt  
150 g Filet von der Diepholzer Moorschnucke  
1 Tomate  
100 g Gemüsestreifen (z. B. Lauch, Möhren, Sellerie)



## Zubereitung:

Die Schnuckenknochen zusammen mit dem Röstgemüse scharf anrösten und mit kaltem Wasser abspülen. Im Topf mit drei Liter Wasser auffüllen, aufkochen und „abschäumen“. Kräuter und Gewürze hinzugeben und langsam bei niedriger Temperatur ca. 90 bis 120 Minuten ziehen lassen. Durch ein Passiertuch gießen und eventuell etwas nachwürzen.

Als Einlage bieten sich Lammfilet von der Diepholzer Moorschnucke (kurz anbraten, in kleine Streifen schneiden), Tomaten-Concassée (in Würfel geschnittenes Tomatenfleisch) und Gemüse-Julienne (gegartes Gemüse, in sehr feine Streifen geschnitten) an.

Das Dümmerhotel Strandlust, seit über 50 Jahren ein Familiengastronomiebetrieb, liegt - fernab vom Verkehrslärm - an einem der schönsten Plätze in Lembruch direkt am Dümmer-See.

Den Dümmer genießen: In unserem Restaurant-Café oder auf der großen windgeschützten Seeterrasse. Bei regionaler, bodenständiger Küche, bei Diepholzer Moorschnucke, Fischspezialitäten oder mal zum Kaffeetrinken.



**Dümmerhotel Strandlust**  
**Seestaße 51 • 49459 Lembruch**  
**Tel.: 0 54 47 - 99 33 0 • [www.duemmerhotel.de](http://www.duemmerhotel.de)**