

# Weißkohl mit Reisfleisch

266

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Ilse Dengler (DE)

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** ein viertel Kopf Weißkraut  
eine Zwiebel  
eine Knoblauchzehe  
40 Gramm Butterschmalz  
400 Gramm geschnetzeltes Schweinefleisch  
fünf getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (gibt es in südländischen Läden)  
150 Gramm Langkornreis  
ein halber Liter Gemüsebrühe  
Salz, weißer Pfeffer

**Rezept:** Vom Weißkraut den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden, Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, das Fleisch zugeben, kurz anbraten, salzen und pfeffern, Zwiebelwürfel, gehackten Knoblauch, die kleingeschnittenen Tomaten und zum Schluss den geschnittenen Kohl zugeben; kurz anschwitzen. Nach fünf Minuten den Reis unterrühren, mit Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt, bei kleiner Flamme, 20 Minuten leicht kochen lassen; Flüssigkeit überprüfen und eventuell noch etwas nachgießen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und weitere fünf Minuten ausquellen lassen. Hierzu frisches Weißbrot