

Weißkohleintopf mit Hackfleisch

777

Typ: Fleisch

Quelle: Quelle: Chefkoch.de

Bemerkungen: Nach langem Dünsten ist der Kohl schon nach 30 min Kochen gar.

Zutaten:

- 2 EL Olivenöl
- 150-200 g Dörrfleisch
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Mittelgroßer Weißkohl
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 1 L Fleischbrühe, Hühner- oder Gemüsebrühe
- 1 EL Kümmel
- 2 kleine Dosen Tomaten, geschält, mit Flüssigkeit
- 1 Becher Crème fraîche oder Schmand

Rezept: Dörrfleisch in Würfel schneiden und anbraten. Aus dem Topf nehmen. (Schwarte später mitkochen.)

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Weißkohl aufschneiden, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einen Topf geben, heiß werden lassen und Zwiebeln hinzugeben. Eine handvoll Weißkohl hinein geben und mit anschmoren lassen. Nach und nach den restlichen Weißkohl in den Topf geben, bis er schön braun (nicht schwarz) ist. Bei Bedarf mehr Olivenöl zugeben.

Hackfleisch in den Topf bröseln und mit anbraten. Mit Brühe aufgießen und kurz aufkochen. Die Schältoaten sowie den Kümmel und mäßig Salz (Würze gibt schon die Brühe ab) dazu geben. 45-60 Minuten kochen lassen, bis der Kohl durchgegart ist.

Topf von der Kochstelle nehmen und die Creme fraiche unterrühren. Mit Pfeffer würzen.

Nach Montignac gibt es keine Kartoffeln dazu.