

# Kochen mit Klaus

## Hack-Spitzkohl-Topf mit Kartoffeln

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 1 kg Spitzkohl, Pfeffer,
- Salz, Öl, 400 ml Fleischbrühe, 400 g geh. Tomaten, 1 kg Kartoffeln,
- 60 g Schinkenwürfel, je 2 TL Paprikapulver edelsüß & geräuchert,
- 2 EL Mehl, 150 g Joghurt, Schnittlauch, Schnittlauch, Petersilie

### Zubereitung:

1. Gemüse schälen. Spitzkohl waschen, halbieren u. den Strunk entfernen u. in Stücke schneiden. Kartoffeln in mittlere Würfel schneiden u. in heißem Salzwasser ca. 15 Min. garkochen. Zwiebeln klein, Knobi fein würfeln.



2. Schinkenwürfel in heißem Öl anbraten, Hack zufügen u. krümelig braten, Zwiebeln 5 Min. mitbraten, salzen u. pfeffern. Kohl zufügen u. unter Rühren 10 Min. mitschwitzen. Mehl einrühren, mit Brühe, Tomaten u. Joghurt ablöschen. 30 Min. einköcheln lassen. Kartoffeln unterheben u. erwärmen.



3. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulvern u. Kräutern würzen.



*Tipp des Chaoten:* Dazu kaltes Bier genießen!



Erstellt von Klaus am 24.01.2024