

Kochen mit Klaus

Hackpfanne mit Schmorkohl

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Rinderhack, Salz, Pfeffer, Öl, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Mehl,
- 1,2 kg Weißkohl, 60 g Schinkenwürfel, 100 g Tomatenmark, Majoran,
- je 200 ml Gemüse- & Fleischbrühe, 150 ml Weißwein, Petersilie

Zubereitung:

1. Kohl putzen, halbieren, Strunk entfernen, Kohl in mittlere Würfel schneiden. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln.



2. Kohl in Öl leicht braun braten u. entnehmen. Hack im Bratfett krümelig braten, Zwiebeln, Knobi mitbraten, salzen u. pfeffern. Kohl unterheben u. 10 Min. mitbraten. Tomatenmark u. 2 EL Mehl einrühren, mit Brühe u. Weißwein ablöschen. Alles verrühren.



3. Abgedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen. Immer wieder umrühren. Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen!

