

# Kochen mit Klaus

## Polnischer Fleischtopf mit Kohl

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 150 g geräucherter Bauchspeck, 350 g Schweineschnitzel, Öl, Salz,
- Pfeffer, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 300 g braune Champignons,
- 1 kg Weißkohl, 200 g Schmand, 600 ml Fleischbrühe,
- 2 Pck. Fix f. Schwedische Hackbällchen Köttbullar, 250 ml Weißwein,
- 3-4 TL ganze Kümmel, 150 g Cabanossi, TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Bauchspeck in Streifen, Schweineschnitzel in Würfel schneiden. Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Weißkohl putzen, in 3 cm große Quadrate schneiden u. waschen. Pilze putzen, vierteln od. halbieren.



2. Speck mit etwas Öl knusprig auslassen u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett braun braten, herausnehmen, salzen u. pfeffern. Kohl im Bratfett mit etwas Öl 20 Min. anbraten. Zwiebeln u. Knobi mitdünsten, Mit Salz, Pfeffer u. Kümmel würzen. Mit Brühe ablöschen, Fix einrühren, aufkochen, einköcheln lassen. Mit Weißwein verlängern.



3. Cabanossi in Scheiben schneiden, mit Fleisch u. Speck unterheben. Schmand einrühren, mit Salz u. Pfeffer pikant abschmecken.



*Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln u. Bier genießen!*



Erstellt von Klaus am 10.02.2012