

Kochen mit Klaus

Schmorkohlpfanne mit Hack

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 1,2 kg Weißkohl, 3 Zwiebeln, 500 g Rinderhack, Pfeffer, Salz, Öl,
- 150 g Schinkenwürfel, Kümmel, 3 EL Tomatenmark,
- 1 Dose geh. Tomaten, 250 ml Fleischbrühe, 80-100 ml Weißwein,
- 1 EL Bratensaft, 1 EL Petersilie

Zubereitung:

1. Weißkohl vierteln, Strunk herausschneiden. Kohl in schmale Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, fein hacken. Kohl in kochendem Salzwasser 12-15 Min. vorgaren, abtropfen lassen.



2. Speck in Öl knusprig auslassen, Kohl mitbraten u. herausnehmen. Hack im Bratfett krümelig braten. Zwiebeln mitbraten, mit Salz, Pfeffer u. Kümmel würzen. Tomatenmark zugeben, ca. 5 Min. mitbraten, mit gehackten Tomaten u. Brühe ablöschen.



3. Kohl zufügen. Weitere 15 Min. bei starker Hitze einkochen lassen. Petersilie unterheben u. mit Weißwein verlängern, nochmals mit Salz, Pfeffer u. Bratensaft abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu schmecken Salzkartoffeln.



Erstellt von Klaus am 13.10.2019