

Kochen mit Klaus

Speck-Kartoffelgulasch mit Weißkohl

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Öl, 300 g ger. Bauchspeck,
- 1,5 kg Weißkohl, 750 g Kartoffeln, 1 TL Kümmel, 3 EL Tomatenmark,
- 2 EL Mehl, 1 Dose geh. Tomaten, 600 ml Gemüsebrühe,
- 250 ml Bratensaft, Weißwein, Maggi, 300 g Cabanossi, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobli klein würfeln. Kartoffeln schälen, grob würfeln u. 15-20 Min. in Brühe garen, abschütten (Brühe auffangen). Speck in Streifen, Cabanossi in Scheiben schneiden.



2. Kohl putzen, waschen u. Strunk entfernen. Kohl in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kohl darin 15 Min. anbraten, mit Salz, Pfeffer u. Kümmel würzen u. beiseite stellen.



3. Speck in Öl knusprig braten, herausnehmen. Zwiebeln, Knobli im Bratfett glasig dünsten. Tomatenmark u. Mehl zugeben, mitrösten. Tomaten, Brühe u. Bratensaft zugeben, aufkochen, mit Salz, Pfeffer u. Maggi würzen. Kohl u. Speck zugeben u. im geschlossenen Topf 30 Min. köcheln lassen, mit Wein verlängern. Kartoffeln u. Cabanossi ca. 15 Min. vor Ende der Garzeit zugeben. Mit Salz, Pfeffer u. Maggi abschmecken. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen!



Erstellt von Klaus am 26.10.2018