

# Kochen mit Klaus

## Weißkohl-Hack-Pfanne

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 900 g Weißkohl, 2 Zwiebeln, 300 g Möhren, 150 g ger. Bauchspeck,
- Pfeffer, Salz, Kümmel, Öl, 300 g gem. Hack, 3 EL Tomatenmark,
- 1 Dose Pizza-Tomaten, 250 ml Fleischbrühe, 100 ml Weißwein,
- 1 EL Bratensaft, TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Weißkohl vierteln, Strunk herausschneiden. Kohl in breite Streifen schneiden u. waschen. Zwiebeln schälen, fein hacken. Möhren schälen u. würfeln. Kohl in kochendem Salzwasser 10 Min. vorgaren, Möhren 5 Min. mitgaren, dann abtropfen lassen.



2. Speck in Streifen schneiden u. knusprig auslassen. Zwiebel mitbraten. Hackfleisch zugeben u. krümelig braten. Mit Salz, Pfeffer u. Kümmel würzen. Tomatenmark zugeben, ca. 5 Min. mitbraten, mit gehackten Tomaten u. Brühe ablöschen.



3. Kohl u. Möhren zufügen. Weitere 5 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.*

