

# Jägerkohl bei SehrLecker.de



## **Die Zutaten:**

1 kg Weißkohl, 100 gr durchwachsenen Speck, 1 Zwiebel, 1 Esslöffel Speiseöl, 0,25 l Fleischbrühe, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, Essig, 1 Prise Zucker.

## **Die Vorbereitungen:**

Weißkohl vierteln, Strunk entfernen, Blätter abspülen und in Streifen schneiden.

Speck und Zwiebeln in Streifen schneiden.

## **Die Zubereitung:**

Öl in einem Topf erhitzen. Den Speck auslassen, dann die Zwiebeln glasig dünsten. Den Weißkohl andünsten und die Fleischbrühe hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca 40 Minuten schmoren lassen. Mit Salz, Essig und Zucker abschmecken.