

Weisskohleintopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Weisskohl/kraut mittelgroß, 5 große Kartoffeln, 300 gr Rinderhack, 2 Esslöffel Öl, 1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 2 Lorbeebblätter, 1 Nelke, 2 Wacholderbeeren, 0,5 l Gemüsebrühe, Pfeffer, Maggi, Salz, 1 Esslöffel Liebstöckel getrocknet.

Die Zubereitung:

Weisskraut in Streifen schneiden (Strunk entfernen), Zwiebeln in Scheiben und Knoblauch hacken. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf Rinderhack in Öl krümelig braten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten, Kraut mit dazu geben und kräftig anrösten. Evtl in 2 Etappen, bis der erste Schub etwas zusammen gefallen ist. Mit Brühe ablöschen (evtl. auch etwas mehr). Kartoffeln dazu geben. Gewürze und Kräuter mitkochen und ca. 20-25 Minuten schmoren lassen. Im Danpfdrucktopf dauert es nur 8 Minuten. Abschmecken nach Belieben und guten Appetit.