



Weißkohl-Eintopf mit Hack

Zutatenliste

500 g Hackfleisch
½ Weißkohl
1 Zehe Knob
1 L Rinder- oder Gemüsebrühe
4 EL Tomatenmark
Kümmel
Salz, Pfeffer,
Butterschmalz oder Öl

Zubereitung

Einen halben Weißkohl in dünne, mundgerechte Streifen schneiden und beiseitestellen.

Das Hackfleisch in einem großen Topf anbraten, kräftig salzen und pfeffern. Tomatenmark zugeben und den geschälten Knoblauch durch die Presse drücken, untermischen. Klein geschnittenen Weißkohl zum Hackfleisch in den Topf geben und kurz mitbraten. Mit der Rinderbrühe ablöschen. Nach Belieben eine kräftige Prise Kümmel dazu.

Köcheln lassen, bis der Kohl weich. Das dauert ca. 40 Minuten. Nun eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu schmeckt Baguette sehr gut.

Guten Appetit!