

Kohl geschmort mit Hackfleisch

Für 4 Portionen

| | | |
|-------------------------|------------------|------------------|
| 500 g Rinderhackfleisch | 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen |
| 1 kg Weißkohl | 3 EL Tomatenmark | 1 L Wasser |
| Salz und Pfeffer | Saucenbinder | |

Das Gehackte kräftig anbraten, bis es krümelig ist. Zwiebel würfeln, Knoblauch durchpressen und beides zum Hackfleisch geben. Wenn es braun gebraten ist, so lange weiter braten, bis die Zwiebeln goldbraun sind.

Den Weißkohl in grobe Würfel schneiden und zum Hackfleisch geben. Weiter braten, bis der Kohl leicht braun wird. Ca. 3 EL Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Ca. 1 l Wasser angießen und mit Salz, Pfeffer würzen. Deckel schließen und auf kleiner Flamme 30 Min. köcheln lassen. Mit Saucenbinder etwas abbinden.

Dazu Salzkartoffeln reichen.

Tipp:

Als Variante kann man auch gewürfelte, rohe Kartoffeln dazu geben und alles als Eintopf kochen. Schmeckt wie Kohlrouladen, ist aber mit weniger Arbeit verbunden.

NN am 06. Januar 2026