

# Spitzkohl-Eintopf mit Hackfleisch

## Für 4 Personen:

|                                |                     |                              |
|--------------------------------|---------------------|------------------------------|
| 1 kleiner Spitzkohl            | 1-2 Zwiebeln        | 1 Knoblauchzehe              |
| 300 g Kartoffeln (mehligk.)    | 2 EL Butterschmalz  | 600 g gemischtes Hackfleisch |
| $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver | 800 ml Fleischbrühe | $\frac{1}{4}$ TL Salz        |
| 1 Prise Pfeffer                | 1 Lorbeerblatt      | 1 Bund Petersilie            |

Die äußersten Blätter vom Spitzkohl entfernen. Den Spitzkohl halbieren und den Strunk entfernen. Die Blätter in grobe Stücke von 3 x 3 cm schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Kartoffeln schälen und in 2 x 2 cm große Stücke würfeln. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch darin bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten anbraten. Die Zwiebel und den Knoblauch, sowie das Paprikapulver dazugeben und für ca. 2 Minuten mitbraten.

Die Fleischbrühe aufgießen und die Kartoffelwürfel, sowie den geschnittenen Kohl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Lorbeerblatt dazugeben und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen.

Die Petersilie klein hacken. Vor dem Servieren das Lorbeerblatt aus dem Eintopf entnehmen. Beim Servieren die gehackte Petersilie über den Eintopf streuen.

### **Tipp:**

Der Kohleintopf schmeckt besonders gut, wenn er das zweite Mal aufgekocht wurde, nachdem er einen Tag lang im Kühlschrank geruht hat.

Ben Kindler am 13. Februar 2025