

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