

# Geschichteter Kohl-Topf mit Rinder-Hack

## Für 4 Portionen

6 dicke Scheiben Graubrot	1 Weißkohl (ca. 1 kg)	1 Gemüsezwiebel
6 El Öl	500 g Rinderhack	Salz
Pfeffer	1 Tl edelsüßes Paprikapulver	Zucker
11 Tl Kümmelsaat	1 Dose geschälte Tomaten (400 g)	300 g geraspelter Gruyere
300 ml Fleischbrühe		

Brot unter dem Backofengrill von beiden Seiten goldgelb rösten.

Vom Weißkohl die äußeren Blätter entfernen. Den Strunk keilförmig herausschneiden. Eine Fleischgabel in den Kohl stecken und den Kohl kopfüber in kochendes Wasser tauchen. Ca. 6 Blätter nach und nach ablösen und 1-3 Min. weitergaren. Auf einem Tuch abtropfen lassen. 500 g vom restlichen Kohl in grobe Stücke schneiden. Zwiebel würfeln.

4 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Hack in 2 Portionen darin hellbraun anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

2 El Öl in der Pfanne erhitzen. Kohl und Zwiebeln darin anbraten, mit Salz, 1 Prise Zucker und Kümmel kräftig würzen. Tomaten abgießen, zum Kohl geben, grob zerstoßen, 5 Min. bei mittlerer Hitze schmoren. Hack untermischen.

Von den Kohlblättern die dicken Blattrippen herausschneiden. Einen geölten Topf (ca. 20 cm Ø) mit 4-5 Blättern auslegen, 1/3 der Hackmischung in den Topf geben, mit 3 grob zerzupften Brotscheiben belegen und mit 1/3 des Käses bestreuen. Die übrigen Zutaten ebenso einschichten, dabei mit Käse enden. Brühe zugießen und alles mit den übrigen Kohlblättern bedecken. Zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 30 Min. garen. Anschließend kurz ruhen lassen und auf eine Platte stürzen.

Tipp: Den Kohltopf im Ofen garen. Dafür, wie beschrieben, den Kohltopf einschichten und auf dem Herd einmal aufkochen. Dann im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der unteren Schiene 30 Min. garen.

Tim Mälzer am 22. 01. 2011