



Hack-Kohl-Eintopf

4 Portionen

Zutaten

1 Weißkohl
2 EL Öl
500 g gemischtes Hack
1 TL Kümmelsaat
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz, Pfeffer
1 l heiße Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt
etwas glatte Petersilie

Zubereitung

Den Weißkohl putzen, halbieren, den harten Strunk entfernen und den Rest quer in 2 cm große Stücke schneiden. Das Öl in einem Bräter erhitzen, das Hackfleisch und die Kümmelsaat darin bei starker Hitze grob krümelig braten, kräftig mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Den Weißkohl über das Hack geben, die heiße Fleischbrühe und das Lorbeerblatt hinzugeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt 30 Minuten kochen.

Das Lorbeerblatt entfernen, alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.