

Schmortopf mit Hackfleisch und Weisskohl

Zutaten (für ca. 4-6 Portionen):

- 1 Weißkohl ca. 1 kg
- 500 g Rinderhackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 600 g gehackte Tomaten aus der Dose
- 4 EL Tomatenmark
- 200 g Schmand od. Creme Fraiche od. Frischkäse
- 350 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer,
- 2 El. Paprika edelsüß
- Oliven Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Den Weißkohl von den äußeren Blättern befreien und den harten Strunk entfernen. Nun in feine Streifen schneiden oder hobeln.

Etwas Öl in einen großen Topf geben und das Hackfleisch darin krümelig braten. Die Zwiebel und den Knoblauch hinzugeben und auf mittlerer Temperatur kurz mit anbraten. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen.

Danach das Tomatenmark dazu geben und alles gut verrühren.

Nun kommt der Kohl in 2 Etappen in den Topf geben. Er fällt beim Braten nach kurzer Zeit ziemlich zusammen, also bratet ihn einfach in 2 Portionen mit an und vermengt alles gut.

100 ml Gemüsebrühe in den Topf gießen. Den Deckel auf den Topf setzen und für ca. 15 Minuten auf kleiner Hitze schmoren lassen.

Nach den 15 Minuten rührt Ihr die Tomaten, den Schmand und die restliche Gemüsebrühe unter. Der Kohl Hackfleisch Schmortopf darf nun für weitere 30-40 Minuten mit geschlossenem Deckel schmoren.

Am Ende auf jeden Fall noch mit Salz und Pfeffer, sowie Paprika edelsüß abschmecken. Ihr müsst sicher nochmal ordentlich nachwürzen, da wir ja bislang lediglich das Hackfleisch gewürzt haben. Schaut also einfach wie würzig Ihr den Schmortopf haben möchtet und probiert einfach mal.