

Weißkohl-Hackfleisch-Pfanne

Zutaten:

2 kg Weißkohl
500 g Rinderhackfleisch
400 g Tomaten-stückig
1 Zwiebel
1 TL Salz
0.5 TL Pfeffer
250 g Crème fraîche
0.5 TL Kümmel gemahlen
0.5 TL Paprika edelsüß
0.25 TL Chilipulver
0.5 TL Salz
1 TL Senf
Petersilie zum Garnieren



Zubereitung:

Vom Kohlkopf die äußeren Blätter entfernen, vierteln, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in eine hohe beschichtete Pfanne oder hohen Topf geben, die Zwiebeln und das Hack braun anbraten. Mit 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer würzen. Den Kohl und 1-2 Tassen Wasser dazugeben, vermengen und mit geschlossenem Deckel 20 Minuten schmoren lassen.

Dabei 2-3-mal umrühren und evtl. Wasser nachgießen. Achtung: Kann sehr schnell anbrennen. Tomatenstückig unterrühren und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Crème fraîche und Gewürze (Kümmel, Paprika, Chilipulver, Salz und Senf) zugeben und noch einmal 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Petersilie garniert servieren. Dazu passen Kartoffelbrei, Kartoffeln, Nudeln oder Brot/Brötchen.

Tipp: Aufgewärmt am nächsten Tag schmeckt es noch mal so gut!