Rezept
DER WOCHE

Schmorkohl mit Petersilienkartoffeln

ZUTATEN (CA. 2 PORTIONEN)

1 kleiner Weißkohl
6–8 mittlere Kartoffeln
1 große Zwiebel
250 g Rinderhackfleisch
1 EL Kümmelpulver oder Saat
3–4 EL Olivenöl
2 TL Brühe
375 ml Wasser

Weitere Zutaten: Salz, Pfeffer.

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen.

2. Kohl waschen, danach vom Struck befreien und klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Petersilie abspülen und fein hacken.

3. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln sowie Hackfleisch scharf anbraten. Danach den Kohl hinzugeben und unterrühren. Ca. 5–10 Minuten dünsten, immer wieder umrühren. Kümmelsaat oder Pulver hinzufügen. Danach Brühe nach Packungsanleitung anrühren und mit in den Topf geben und etwas köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun kann der Schmorkohl auf Tellern angerichtet werden. Kartoffeln mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit.