

Kohltopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Weißkohl, 500 große Gehacktes, 500 gr Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 0,25 l Brühe, 100 gr Schmand.

Die Vorbereitungen:

Den Kohl in kleine Stücke schneiden und die Zwiebeln würfeln. Die Kartoffeln in feine Scheiben hobeln.

Die Zubereitung:

Das Gehacktes mit den Zwiebeln anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kohl dazu geben und kurz mit braten. Nun mit der Brühe (stark gewürzt!) ablöschen. Die Kartoffelscheiben zugeben und während der Garzeit immer wieder umrühren. Zuletzt den Schmand unterrühren und mit etwas getrockneter oder frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Garzeit: 45-60 Minuten.