

# Kohl mit Hackfleisch



## Zutaten für 3-4 Personen:

500 g Rinderhackfleisch  
1/2 Weißkohl oder Wirsing  
2-3 Ei neutrales Öl  
1-2 altbackene Semmeln  
Semmelbrösel  
1 Ei  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Majoran  
Paprika mild  
Rosenpaprika scharf  
1 Zwiebel  
200-300 ml Rinderbrühe

1. Semmel klein schneiden und mit etwas Wasser einweichen. Ausdrücken und mit dem Hackfleisch, dem Ei, den Semmelbröseln, der gewürfelten Zwiebel und den Gewürzen vermengen.
2. Blätter vom Kohl lösen, Strünke heraus schneiden und gefällige Abschnitte teilen.
3. In einem großen Schmortopf das Öl erhitzen. Aus dem Hackfleisch gefällige Stücke formen und zusammen mit den Kohlab-schnitten etwa eine Stunde schmoren. Dabei am Anfang und zwischendurch mit Brühe aufgießen und immer wieder mal umrühren.

## Hinweise:

Als Beilage Pellkartoffeln reichen.

Da das Gericht etwas schwer ist, besser mittags als abends planen.

Dazu trinkt man am besten etwas Weißbier.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Hauptspeisen, Eintöpfe, Fleisch, Hackfleisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023