4Personen

Weißkohl mit Hackfleisch und Kartoffeln

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
700g Weißkohl
600g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
2El Butterschmalz
500g Rinderhackfleisch
2El Tomatenmark
1El Senf
1L Rinderbrühe (oder Gemüsebrühe)
Salz und Pfeffer
2TL Paprikapulver edelsüß
½ TL Muskat
1EL gehackte Petersilie
Schmand (zum Servieren)

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Den Strunk vom Weißkohl entfernen und den Kohl in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und klein schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mit anbraten. Alles mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Muskat würzen. Dann Tomatenmark und Senf unterrühren.

Weißkohl, Kartoffeln und Brühe zugießen und alles bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Petersilie unterheben und die Weißkohl-Pfanne mit Schmand servieren.