

Schmorkohl mit Salzkartoffeln



Schmorkohl ist ein herrlicher Sattmacher für den schmalen Geldbeutel, Weißkohl gab es fast immer in der DDR. Schmorkohl ist auch als Schichtkohl bekannt.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 kg Weißkohl	ohne Strunk, mit Hilfe der Minna M3 feinhobeln.
1 gehäuften EL Margarine	im Topf erhitzen und diesen dann randvoll mit dem gehobelten Kohl füllen. Bei mittlerer Hitze und unter gelegentlichem Rühren den Kohl anbraten, bis er zusammengefallen ist (ggfs. Margarine nachgeben und so oft wiederholen bis alles Kohl angebraten ist).
1 Zwiebel	feingehackt in einer Pfanne glasig schwitzen.
500 g Rinderhackfleisch 1 TL Paprikapulver Salz, Pfeffer	mit in die Pfanne geben, feinkrümelig anbraten und würzen.
1 TL Kümmel (ganz) 1 TL Zucker	das Hackfleisch nun in den Krauttopf geben und dort mit dem Kraut, Kümmel und Zucker vermischen.
1/2 Liter Gemüsebrühe	die Gemüsebrühe herstellen und in den Topf geben. Jetzt alles zum Kochen bringen, kurz Aufkochen und 30 min unter häufigem Umrühren, auf kleinerer Stufe weiter köcheln lassen.
500 g Kartoffeln 1 TL Salz	schälen und halbieren, in einem Topf mit Salzwasser geben und dann ca. 14 min garkochen.



Schmorkohl

mit den Salzkartoffeln auf einem Teller anrichten.

Tipp

aufgewärmt schmeckt Schmorkohl fast noch besser.
