

HACKFLEISCHEINTOPF MIT WEISSKOHL

Zutaten für 6 Portionen

- 8 große Kartoffeln, festkochend
- 2 Möhren
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Einen Kopf Weißkohl
- 3 EL Öl
- 500 g Hackfleisch
- 1 TL Chiliflocken
- 200 g Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Etwas Petersilie



Zubereitung

Schritt 1

Kartoffel schälen und in mundgerechte Stücke schneidet. Dasselbe macht ihr mit den Möhren. Gebt beides in einen Topf und schüttet es mit der Gemüsebrühe auf. Schält die äußersten Blätter des Weißkohls ab, entfernt den Strunk und hackt ihn dann in grobe Streifen. Gebt den Weißkohl zu den Kartoffeln und den Möhren in den Topf und lasst nun beides zusammen für 20 Minuten kochen. Währenddessen schält ihr die Zwiebeln und die Knoblauchzehe. Hackt beides in feine Stücke.

Schritt 2

Erhitzt das Öl in einer beschichteten Pfanne, gebt das Hackfleisch hinein und bratet es zusammen mit der Zwiebel und dem Knobi krümelig. Würzt alles mit Salz und Pfeffer.

Schritt 3

Gebt nach ungefähr 20 Minuten das Hackfleisch zu den Kartoffeln und dem Kohl. Fügt die Sahne hinzu und lasst alles für 10 Minuten weiter köcheln. Währenddessen würzt ihr euren Hackfleischartopf mit Salz, Pfeffer und den Chiliflocken. Wascht die Petersilie etwas ab, schüttelt sie trocken und schneidet sie in grobe Stücke. Serviert den Hackfleischartopf dann in tiefen Tellern oder Schüsseln und bestreut ihn mit der Petersilie. Lasst es euch schmecken!