Schichtkohl aus dem Ofenmeister

Zutaten:
400g Hackfleisch gemischt
1 kleinen Weißkohl
1 Zwiebel
1 Ei
Semmelbrösel
3 - 4 Kartoffeln
125ml Gemüsebrühe
Etwas Butter
Salz, Pfeffer, Paprika

So Funktioniert es!
Zwiebel fein würfeln und mit dem Ei, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und Paprika mit dem Hackfleisch mischen
Kartoffeln schälen und auf Stufe 3 mit dem Küchenhobel in Scheiben hobeln.
Den Weißkohl vierteln und den harten Stunk entfernen.
Den Kohl in kleine, mundgerechte Stück schneiden und die einzelnen Schichten etwas trennen.

So geht es weiter!
Angefangen mit einer Lage Kartoffelscheiben beginnen wir den Ofenmeister zu befüllen
Die Scheiben fächerartig einlegen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
Darauf folgt eine Schicht vom geschnittenen Weißkohl
Jede Schicht darf etwas Salz und Pfeffer bekommen.
Das Hackfleisch zu kleinen Kugeln formen ca. 3 – 4 cm Durchmesser
Die Kugeln mit etwas Abstand gleichmäßig auf dem Kohl im Ofenmeister verteilen.
Die Zwischenräume mit kleinen Kohlblättchen füllen, so das die Hackbällchen voneinander getrennt sind und schön im Kohl eingepackt sind.
Das ganze mit einer dünnen Schicht Kohl abdecken.
Jetzt folgt wieder eine Schicht Kartoffelscheiben und als Abschluss, bis zum oberen Rand Weißkohl.

So geht es weiter!
Das ganze jetzt einmal kräftig nach unten drücken und etwas pressen
Die Brühe über den Kohl verteilt dazu geben
Jetzt setzen wir noch ein Paar Butterflocken gleichmäßig verteilt auf.

Ab in den Ofen!
Mit Deckel auf 2. Schiene von unten für 80 - 90 Minuten bei 220C O/U backen

Guten Appetit!

www.witt-pc.de