Schichtkohl

<u>Zutaten</u>
1 kleiner Weißkohl
Ca. 600g Kartoffeln
400g Hackfleisch gemischt
1 Zwiebel
1 Ei
4 EL Semmelbrösel
400ml Gemüsebrühe (Instand)
3 EL Tomatenmark
½ TL Cayennepfeffer
20 -30g Butter
Salz, Pfeffer

So funktioniert es!

Die ersten Blätter vom Weißkohl entfernen, vierteln und den Strunk großzügig entfernen.
Die geviertelten Kohlstücke eventuell noch mal halbieren und in ca. 3cm starke Stücke schneiden.
Die einzelnen Lagen etwas trennen.
Kartoffeln schälen.

So geht's weiter!
Zwiebel in mittelgroße Würfel schneiden. Mit dem Ei und den Semmelbrösel zum Hackfleisch geben
Mit Salz und ordentlich Pfeffer würzen und gut mischen

So geht's weiter!
Gemüsebrühe (Instand) mit kochendem Wasser ansetzen
In die kräftige Brühe extra etwas Pfeffer, Cayennepfeffer und Tomatenmark auflösen.

Das Schichten!
Den Ofenmeister etwas fetten.
Die erste Schicht besteht aus der Hälfte der Kartoffeln, die auf Stufe 3 mit dem Küchenhobel geschnittene sind.
Darauf folgt eine dicke Schicht Kohl., die mit einer Schickt aus dem ganzen Hackfleisch abgedeckt wird.
Eine dünne Schicht Kohl dann die 2. Hälfte der gehobelten Kartoffeln.
Am Ende den Ofenmeister mit dem Kohl komplett füllen. Es darf auch ein kleiner Berg entstehen, so dass der Deckel noch gut aufgelegt werden kann.
Die Brühe, über den Kohl verteilt, angießen.
Die Butter, in Flocken auf dem Kohl verteilen.

Ab in den Backofen!
Bei 220C Umluft für 80 – 90 Minuten backen

Mein Tipp!
Kartoffeln ganz leicht salzen.
Der Kohl darf ruhig etwas pfeffrig schmecken.
Dafür eventuell in den einzelnen Lagen etwas mit Pfeffer würzen
Kümmel gemahlen passt sehr gut, wurde hier aber bewusst weg gelassen

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481