Weißkohl Pfanne / Schmorkohl

<u>Zutaten</u>
1 Weißkohl
500g Hackfleisch
1 Zwiebel, fein gewürfelt
200g geräucherten Speck, gewürfelt
1,2 Liter Gemüsebrühe (Instand)
1 EL Speisestärke, in etwas kaltem Wasser gelöst
2 EL Öl zum Anbraten
Salz, Pfeffer

So funktioniert es!
Speckwürfel in etwas Öl anbraten und auslassen, die Zwiebelwürfel dazu geben und etwas anschwitzen.
Hackfleisch mit in die Pfanne oder Topf geben und anbraten.
Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen

So geht es weiter!
Die ersten 2 Blätter, wenn sie nicht mehr so schön sind entfernen und den Kohlkopf achteln.
Den Strunk entfernen und die geachtelten Stücke in mundgerechte Scheiben schneiden.

Ab in die Pfanne!
Den geschnittenen Weißkohl nach und nach mit in die Pfanne geben und mit anbraten
Hier ist jetzt etwas Geduld gefragt, der Kohl muss gut angebraten werden, sodass er braune, dunkle Stellen bekommt.
Es darf ruhig etwas brandelig riechen.
Erst dann mit etwas Brühe, ca. 100ml ablöschen und so die Röstaromen vom Pfannenboden lösen.
Weiter braten, bis es wieder am Boden ansetzt.
Jetzt noch mal mit etwas Brühe ablöschen und anschließen die Brühe aufgießen.

Deckel drauf und schmoren!
Den Weißkohl / Schmorkohl noch mal mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit Deckel für 30 – 40 Minuten garen.
Vor dem Servieren, die gelöste Speisestärke dazu geben, noch einmal aufkochen lassen und so die Soße etwas andicken

Mein Tipp:
Pfeffer aus der Mühle gleich in die heiße Brühe geben, so entfaltet sich die Pfefferaromen unheimlich stark und der Pfeffergeschmack kommt deutlich besser zur Geltung.

Dazu essen wir Salzkartoffeln!

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

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