

Rezept

Weißkohl ungarische Art

Zutaten für ca. 4 Portionen: Arbeitszeit: ca. 20 min

- 1 kleiner Weißkohl
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 – 3 Paprikaschoten
- 100ml Fleischbrühe
- 500g Hackfleisch
- 1 Ei, Semmelbrösel
- Bohnenkraut
- Salz und Pfeffer
- Paprika rosenscharf
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 1 EL Butter

Das Hackfleisch mit Ei, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, etwas Paprika, Bohnenkraut und einer gepressten Knoblauchzehe gut vermengen und gut durchkneten. Die Zwiebeln putzen und fein gehackt in einem Bräter mit etwas zerlassener Butter anbraten, zeitgleich das Gehackte mit in den Bräter zupfen. Den Weißkohl waschen und putzen und in schöne mundgerechte Stücke schneiden. Wenn das Gehackte schon etwas Farbe hat das Weißkraut dazu geben und gut mit anschmoren. Die Paprikaschoten waschen (evtl. schälen), entkernen und in Streifen oder Stücke schneiden. Wenn der Kohl etwas bräunlich wird kann er mit der Fleischbrühe abgelöscht werden, die zweite Knoblauchzehe mit dazu geben und die Paprikastreifen unterrühren. Alles zusammen abgedeckt für ca. 20 Minuten garen und dann mit Kümmel, Salz und Pfeffer erneut abschmecken. Wer mag kann etwas frische Petersilie überstreuen und schon kann serviert werden.

[Zurück](#)