



Hamburger Schmorkohl:

Deftiger geschmorter Kohl mit Hackfleisch, Karotten und Petersilienkartoffeln (für 4 Personen)

Zutaten

800 g Weißkohl
500 g Rinderhack oder gemischtes
Hack – ganz nach Belieben
2 mittelgroße weiße Zwiebeln
200 g frische Karotten
400 g Kartoffeln
3 - 4 El Pflanzenöl
500 ml Gemüsebrühe
100 g Würfelspeck
Salz
Pfeffer
Kümmel, gemahlen
frische gehackte Petersilie



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser je nach Größe circa 20 bis 30 Minuten leicht köcheln lassen. Die Zwiebeln in kleine Würfel und den Weißkohl in mundgerechte Stücke schneiden. Die Karotten schälen und in kleine Scheiben schneiden. Das Pflanzenöl im Topf heiß werden lassen und den Weißkohl, den Speck und die Zwiebeln kurz anbraten. Dann das Hackfleisch und die Karotten dazugeben und mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen – nicht zu viel, lieber später nachwürzen.

Nun alles schön vermengen, mit der Gemüsebrühe auffüllen, die Temperatur etwas runter schalten und zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse schön weich geschmort ist. Die nun fertigen Salzkartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Die fein gehackte Petersilie unter die Kartoffeln heben. Dann alles schön auf vier Tellern anrichten und sich das herzhafteste Gericht schmecken lassen.

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

