Schmorkohl mit Hackfleisch - wie bei Oma

Zutaten für 8 Portionen

- 1 Weißkohl
- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 100 g Tomatenmark
- 750 ml Gemüsebrühe

Zum Servieren:

- 200 g Creme Fraiche

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Halbiere den Kohl, entferne den Strunk und schneide ihn in mundgerechte Stücke.
2. Schäle den Knoblauch und die Zwiebel. Schneide beides in kleine Würfel.
3. Erhitze das Olivenöl in einer großen Pfanne und dünste die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin an. Füge das Hackfleisch hinzu, würze es mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver und brate es krümelig an.
4. Rühre dann das Tomatenmark unter. Gib den Kohl dazu und dünste ihn für 5 Minuten mit.
5. Gieße die Gemüsebrühe dazu und lass den Kohl mit geschlossenem Deckel 15 Minuten schmoren. Schmecke den Schmorkohl mit Salz und Pfeffer ab. Serviere ihn mit Crème fraîche.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.