

Juttas Weißkohltopf mit Hackfleisch ...deftig und lecker



Rezept für Weißkohltopf mit Hackfleisch für etwa 4 Personen

- 1 kleiner Weißkohlkopf
 - 800 g Hackfleisch (Rind oder gemischt)
 - 150 g Dörrfleisch
 - 2 EL Paprika- oder Tomatenmark
 - ca. 1 L Gemüse- oder Fleischbrühe (instant)
 - Salz nach Geschmack
 - Pfeffer nach Geschmack
 - Paprikapulver nach Geschmack
 - etwas frisch geriebene Muskatnuss
 - Rapsöl
1. Die äußeren Blätter vom Weißkohl entfernen, den Weißkohl halbieren und in breite Streifen schneiden
 2. Dörrfleisch in Würfel schneiden
 3. In einer größeren Pfanne die Dörrfleischwürfel auslassen und anbraten. Das Hackfleisch dazu geben und krümelig braun anbraten. Wenn nötig, etwas Öl hinzugeben. Salzen, pfeffern und mit Paprikapulver würzen. Paprika- oder Tomatenmark zugeben und alles einige Min. unter Rühren braten lassen. beiseite stellen

4. In einem großen weiten Topf etwas Rapsöl hineingeben und heiß werden lassen
5. Die Weißkohlstreifen in den Topf geben und unter Rühren golden anbraten.
6. Nun das gebratene Hackfleisch ebenfalls in den Topf geben und alles gut durchrühren. Die Brühe dazu gießen und alles kurz aufkochen lassen. Mit Muskatnuss abschmecken. Deckel auflegen und auf mittlerer Hitze ca. 30-40 Min. garen lassen. Eventuell etwas nachwürzen und zu Salzkartoffeln servieren

♥ Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit ♥

[Mehr Rezeptideen bei www.mjpics.de](http://www.mjpics.de)