

Schmorkohl

2kg Weißkohl, 500g Hack, 4 mittelgroße Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Kümmel, gekörnte Brühe

Zeitbedarf: ca. 40 Minuten, plus weitere ca. 3 ½ Stunden Schmorzeit

Den Kohl klein schneiden (ca. 2cm breit und lang) und die Zwiebeln grob hacken. Beides zusammen im Schmortopf mit Öl anbraten, dabei immer wieder rühren. Am besten in zwei Etappen schmoren (jeweils ca. 30 Minuten) und in einem großen Topf zwischenlagern. Zwischendurch häufiger mal umrühren.

Dann das Hack kräftig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Kohl wieder hinzugeben.

Jetzt alles zusammen noch einmal anschmoren und dann mit Wasser ablöschen. Kümmel, Pfeffer, Salz und etwas Brühe hinzugeben und noch 2 Stunden weiter schmoren lassen. Zwischendurch ab und zu umrühren und ggf. etwas Wasser nachgießen.