



Hauptgang

Weisskohleintopf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

750 gr	Rindsgulasch
350 gr	Zwiebeln, geschält und in Ringe geschnitten
2 Zehen	Knoblauch, geschält und fein gehackt (oder gepresst)
2 EL	Bratbutter
750 gr	festkochende Kartoffeln, geschält und in nicht allzu dünne Scheiben geschnitten
1250 gr	Weisskohl, gevierteilt, Strunk entfernt und danach in grobe Streifen geschnitten
5 dl	Rindsbouillon, kräftig
	Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Bratbutter	Im Bräter (auf dem Herd) die Bratbutter erhitzen. Das Rindfleisch mit einem Fleischgewürz (oder Salz und Pfeffer) würzen und danach im Bräter allseits scharf anbraten.
Zwiebeln, Knoblauch Salz, Pfeffer	Die Zwiebelringe mitsamt dem Knoblauch zum Fleisch geben und mitbraten. Umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Weisskohl Aromat	Den in Streifen geschnittenen Weisskohl darüberschichten und mit kräftig Aromat, wenig Salz sowie Pfeffer würzen.
Rindsbouillon	Die Rindsbouillon darübergießen. Den zugedeckten Bräter in den vorgeheizten Ofen geben (unterste Rille) und 1 3/4 bis 2 Stunden garen.

Tipp:

Etwas Kümmel beim Würzen verwenden. Passt vorzüglich dazu.