



Kohl, Schmorkohl

fuer 4 Personen

Zutaten

1 El Koriander, gemahlen
1 El Salz
1 El Zucker
1 kg Hackfleisch
1 Kopf Kohl, Weisskohl
1 Stueck/e Kuemmelpulver
2 TI Pfeffer
3 Stueck/e Zwiebeln, weiss
3 TI Bruehe, gekoernt
6 El Oel, Oliven-
750 ml Wasser

Kohl kleinschneiden, Ole erhitzen, Kohl bei hoechster Temperatur unter Ruehren anbraten.
Zwiebeln hacken, mit Hackfleisch auf hoechster Temperatur anbraten.
Wenn beides braun, Hack und Gewuerze zum Kohl, Bruehe aufgiessen und kurz koecheln lassen.
Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.