Kohl, Jaegerkohl

fuer 4 Personen

Zutaten

	Pfeffer
	Salz
	Senf
1	Zwiebeln, weiss
1/4 l	Bruehe, Fleisch
150 g	Speck, durchwachsen
350 g	Hackfleisch
500 g	Kartoffeln
800 g	Kohl, Weisskohl

Weisskohl putzen, waschen, fein hobeln. Speck und Zwiebel wÃ¼rfeln; Speck in einem grossen Topf auslassen, Zwiebel darin glasig dÃ¼nsten; Hackfleisch zugeben und anbraten, salzen und pfeffern. Den Weisskohl zugeben, mit BrÃ¼he angiessen und bei geringer Hitze garen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schÃ¤len, in Scheiben schneiden und nach 20 Minuten auf den Kohl geben. Anschliessend noch weitere 20 Minuten garen (Garzeit deutlich erhÃ¶hen!). Tip vor dem Servieren: Etwas Senf untermischen!