# 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 wuerfeln; Speck in einem grossen Topf auslassen, Zwiebel darin glasig duensten; Hackfleisch zugeben und anbraten, salzen und pfeffern. Den Weisskohl zugeben, mit Bruehe angiessen und bei geringer Hitze garen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schaelen, in Scheiben schneiden und nach 20 Minuten auf den Kohl geben. Anschliessend noch weitere 20 Minuten garen (Garzeit deutlich erhoehen!). Tip vor dem Servieren: Etwas Senf untermischen!