

Hackfleisch-Kohl-Pfanne

Zutaten

500 g	Hackfleisch gemischt
100 g	Bauchspeck geräuchert
1 kleiner	Weißkohl (Spitzkohl)
2	Zwiebeln
500 ml	Gemüsebrühe
2	Tomaten
	Salz und Pfeffer
1-2 EL	Öl zum Anbraten



Zubereitung

Die Zwiebeln hacken und den Bauchspeck sehr fein würfeln. Vom Spitzkohl die äußeren Blätter und die Strunke entfernen, in Streifen schneiden. Die Tomaten (evtl. häuten) kleinschneiden.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Speck und Zwiebeln darin andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und krümelig braten. Den Kohl dazugeben und kurz mitbraten. Die Tomaten einrühren und mit der Gemüsebrühe aufgießen.

Ca. 30 Minuten mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt ein frisches Kartoffelpüree gut.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.

Eine schöne Adventszeit sowie ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.



Überraschen Sie Ihre Lieben und verschenken Sie zu Weihnachten einen Gutschein aus Ihrer Metzgerei.

