**Schmorkohl mit gekochten Kartoffeln** (für 4 Personen)

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Materialien** |
| 500g Weißkohl  | Bräter |
| 500g Hackfleisch  | Pfanne |
| Wasser + Mehl oder Mehlschwitze | Schneidebrett  |
| 1 mittelgroße Zwiebel | Küchenmesser |
| Salz und Pfeffer  | große Schüssel |
| Margarine zum Braten | Messer |
| Brühe, Instant (z.B. Vegeta)  | Rührlöffel  |
| Lorbeerblatt | Gabel |

**Zubereitung**

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser legen (Kochtopf)
2. Weißkohl in kleine Stücke oder Streifen schneiden
3. in einem großen Bräter mit Margarine (portionsweise) anbraten
4. Instantbrühe und Lorbeerblatt hinzugeben
5. Kartoffeln ansetzen (kochen)
6. gewürfelte Zwiebeln und Hackfleisch (portionsweise) in einer Pfanne anbraten und alles in den Bräter geben
7. den Schmorkohl etwa so lange kochen, bis die Kartoffeln gut sind und nach Belieben andicken (Mehl + kaltes Wasser gut verrühren und in die kochende Masse geben oder mit Mehlschwitze-Granulat)
8. mit Salz, Pfeffer. abschmecken
9. Kartoffeln abgießen und alles anrichten

**Guten Appetit!!!**