

Pfannen- Schichtkraut

Zutaten:

1 kg Hackfleisch, gemischt
150 g Eichsfelder Stracke
1 Kopf Weißkohl
2 Knoblauchzehen
2 mittelgroße Zwiebeln
Gewürze nach Geschmack:

- Pfeffer
- Paprika edelsüß
- Kümmel



Zubereitung:



Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und die Stracke in kleine Würfel schneiden. Dann das Hackfleisch anbraten. Wenn dieses eine aromatische Bräune erreicht hat, in der Pfanne zur Seite schieben, Temperatur etwas herunternehmen. Stracke, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben.

Nun den Weißkohl kleinschneiden. Dazu tiefe Schnitte in etwa einem Abstand von etwa zwei Zentimetern voneinander machen, den Kohlkopf um 45 Grad drehen und erneut einschneiden, sodass ein Karo-Muster entsteht. Den vorgeschneiten Kohlkopf in eine Schüssel geben, die kleinen Weißkohl-Karos sollten jetzt einfach abfallen. Den Weißkohl in der Schüssel nun gründlich waschen.

Sobald die Stracke leicht angebraten ist und die Zwiebeln glasig sind, alles in eine Schüssel geben und den Weißkohl in die Pfanne geben. Etwa 200 ml Wasser hinzugeben und mit einem Deckel abdecken. Wenn der Kohl auf etwa die Hälfte geschrumpft ist, den Deckel entfernen, etwas Butter hinzugeben und leicht braun anbraten.

Nun das Hack-Stracke-Zwiebel Gemisch hinzugeben, würzen und noch einmal zehn Minuten zusammen ziehen lassen.



Unser Serviervorschlag:

Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei hervorragend – und natürlich Senf.

Guten Appetit!



Hat dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram **#heimischelandwirtschaft**