

## Rezept für Schmorkohl

### Zutaten für 4. Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Weißkohl
- 500g Hackfleisch
- ½ Liter Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver



### Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.  
Kohl putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne/ Topfbräter erhitzen.

Das Hackfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Anschließend den Kohl zugeben und ca. 10 Minuten mit braten lassen.

Mit Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt alles ca. 1 Stunde schmoren lassen.

Schmorkohl eventuell noch einmal Salz und Pfeffer abschmecken.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde