

# NOVUM- Rezeptvorschlag



## Deftiger Kohl-Eintopf mit Hackfleisch

### Zutaten für 4 Personen:

450 Gramm Weißkohl oder Spitzkohl  
450 Gramm Rinderhackfleisch  
400 Gramm festkochende Kartoffeln  
1 Zwiebel, gehackt  
1,2 Liter heiße Fleischbrühe  
1 Lorbeerblatt  
1 TL Paprikapulver edelsüß  
1 TL Kümmel  
Salz und Pfeffer  
Saft 1/2 Zitrone  
½ Bund frische Petersilie gehackt  
3 EL neutrales Öl

Kartoffeln schälen und in 2 cm breite Würfel schneiden. Den Weißkohl waschen und den Strunk entfernen. In 2 cm breite Würfel hacken. Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch zusammen mit dem Kümmel und der Zwiebel anbraten. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Den Weißkohl, die Kartoffeln und das Lorbeerblatt dazugeben und die Fleischbrühe angießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze für ca. eine 30 Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblatt entfernen, die Petersilie und den Zitronensaft dazugeben und den Eintopf servieren.

Guten Appetit!