



# Niederrheinischer Jägerkohl

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein deftig, zünftiger und herzhaft Eintopf, schmeckt der ganzen Familie

## Zutaten

- 350 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- 750 g Weißkohl, geputzt, gewaschen, fein gehobelt
- 150 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in Scheiben
- ¼ l Fleischbrühe
- 500 g Kartoffeln in Scheiben
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das zerbröselte Hackfleisch in einem ausreichend großen Bräter scharf in Speiseöl anbraten, den Speck dazu geben, etwas Zeitversetzt die Zwiebeln.

### Schritt2

Würzen, den Topf zurückziehen und die Kartoffelscheiben und den Weißkohl hinein schichten, wieder salzen, pfeffern.

### Schritt3

Gern würze ich alles mit 1 Tl Kümmel, aus dem ich mit etwas Wasser einen kleinen Auszug gekocht habe.

### Schritt4

Mit der Fleischbrühe aufgießen, Deckel drauf und bei sanfter Hitze ca. 30 min. leise köcheln lassen.

## **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt6**

Die Kartoffeln sollten weich sein, der Kohl aber nicht zerkothen, gern gebe ich persönlich noch etwas Essig dazu, ergibt einen tollen Geschmack.

**Rezeptart:** Rheinisch **Tags:** schmeckt der ganzen familie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/niederrheinischer-jaegerkohl/>