



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/>