

# Rezept Weißkohlpfanne

Weißkohl wird oft mit anderen Zutaten als Beilage gemischt, als Salat angerichtet oder als Eintopf zubereitet. Eine weitere schöne Idee ist eine Weißkohlpfanne.

## Zutaten:

½ Weißkohl  
Kümmel  
500 g Hackfleisch (gemischt)  
1 Ei  
1 1/5 Zwiebeln  
Pfeffer  
Salz  
1 Brötchen oder 2 Scheiben Weißbrot  
Ketchup  
Öl

## Zubereitung:

Den Weißkohl in kleine Streifen schneiden und mit Öl und Kümmel in einer Pfanne andünsten. Der Kohl muss so lange dünsten, bis er etwas glasig wird, ansonsten ist er am Ende zu fest. In der Zeit das Hackfleisch mit gewürfelten Zwiebeln, Salz, Pfeffer und dem Weißbrot mischen und gut durchkneten. Nun das fertige Hackfleisch zu dem Weißkohl geben. Nicht als ganzes, sondern immer etwas abzupfen und untermischen. Alles so lange dünsten bis das Hackfleisch gut durch ist. Anschließend je nach Geschmack noch etwas Salz und Pfeffer zugeben. Zum Schluss einen Schuss Ketchup untermischen. Die Kohlpfanne ist nun fertig, und kann pur oder als Beilage genossen werden.

*Zurück zu den Fleischrezepten*