

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Kraut aus der Pfanne

Zutaten: 1 Weißkohl, 2 große Zwiebeln, 600 g. Hackfleisch,
2 Eier, 1 Brötchen, Gemüsebrühe, Salz, 1 El. Senf
100 g. Butter.

Zubereitung: Den Weißkohl vierteln. Die Viertel in 1 l Wasser
(mit Brühe und Salz gewürzt) ca. 20 Min. kochen.
Danach abtropfen lassen und klein schneiden.
Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebeln klein
schneiden. Zwiebeln, Kohl, Hackfleisch, Senf, Eier und das
ausgedrückte Brötchen gut miteinander vermengen.
Die Hälfte der Butter in einem Bräter erhitzen und die
gemischte Masse hineingeben. Die restliche Butter in
Flocken auf die Kohl-Hackfleischmasse geben und mit
ca. 1 l Kohlbrühe übergießen.
Bei ca. 220 °C im Backofen 30 Min. backen.

Als Beilage passen Pell- oder Salzkartoffeln.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)