

## Super Kohl – super cool !

### Schmorkohl

#### DAS WIRD GEBRAUCHT:

##### Zutaten:

600 g Weißkohl (Spitzkohl)  
2 rote Paprikaschoten  
400 g Hackfleisch  
50 g Schinkenwürfel  
2 El Speiseöl  
200 ml Gemüsebrühe  
50 ml Weißwein  
4 El Löwensenf  
Frischer Thymian  
3 El Creme fraiche  
Salz, Pfeffer, 1 Pr. Zucker

#### EIN REZEPT VON:

**Irene**

AUS:

*Wabern*

#### TIPPS:

Rezept für 4 Personen.

#### SO GEHT'S:

##### Zubereitung:

Kohl vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen und die Hälften würfeln. Hackfleisch und Schinkenwürfel in Öl anbraten. Kohl und Paprika dazugeben und etwa 5 min dünsten. Brühe und Weißwein angießen, alles zusammen ca. 20 min schmoren.

Kohl mit Senf, einigen gehackten Thymianblättern und Creme fraiche verfeinern. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Dazu passen Schupfnudeln.