

Rezepte

Zutaten:

500 g Weißkohl, fein geschnitten
4 EL Öl
Salz und Pfeffer, nach Geschmack
280 g Rinderhackfleisch
2 Zwiebeln, fein gehackt
1 TL gehäuft Curry
1 TL Paprikapulver
250 ml Wasser
6 EL Tomatenketchup
1 TL Zucker

Zubereitung:

Den fein geschnittenen Kohl in heißem Öl anbraten, kurz glasig dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer extra Pfanne das Hackfleisch mit den Zwiebeln anbraten, den Kohl dazugeben, Wasser, Curry, Paprika, Ketchup und Zucker dazugeben und alles 20 - 30 Minuten in der geschlossenen Pfanne schmoren lassen.

Dazu passt am besten Reis.

