



spitzkohl-kartoffel- Eintopf mit Hackfleisch

1 Stück mageren Speck

in kleine Würfel schneiden. In etwas heißem Öl auslassen und leicht bräunen.

ca. 400g Hackfleisch

zum Speck geben (nicht zu klein zerkrümeln). Scharf anbraten, dann mittlere Hitze, salzen, pfeffern, eine

grob gehackte Zwiebel

hinzu und alles kurz braten. Dann einen zerkleinerten

mittelgroßen Kopf Spitzkohl

dazugeben. Eine

kl. Dose Tomaten (gewürfelt)

hinzugeben. Je nach Hunger etwa

vier große Kartoffeln

würfeln und dazugeben. Festkochende nehmen!

ca. 600 ml Rinderbrühe

dazugeben. Deckel auf den Topf und alles ca. 15-20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Zwischendurch prüfen, ob genügend Wasser im Topf ist.

Am Ende den Eintopf abschmecken mit

Salz/Pfeffer

Prise Zucker

ggf. Thymian

ggf. Kümmel

ggf. Petersilie
