



# 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

---