



Jägerkohl mit Hack

In **Pfanne 1**

ca. 2 EL Schinkenspeckwürfel

anbraten. Dazu

1 Pfund Gehacktes

Salz/Pfeffer

geben und anbraten. Nicht zu zaghaft würzen - dies wird ein herzhaftes Gericht! - mit z.B.

Senfkörnern

Cayenne-Pfeffer

o.ä.

Das Gehackte braun anbraten, dann beiseite stellen.

In **Pfanne 2** die „rohen Bratkartoffeln“ machen:

500 g rohe Kartoffeln (festk.)

in dünne Scheiben hobeln, in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, ca. 10 min ziehen lassen, dann in einem Sieb abtropfen lassen.

Eine beschichtete Pfanne gut erhitzen und

Öl oder Butterschmalz

hineingießen. Wenn das Fett heiß ist, die Kartoffeln hinzugeben, ca. 35 min braten, dabei immer wieder wenden, aber die Pfanne zwischendurch zugedeckt lassen. Nach 20 min

1 kl. Zwiebel, fein gewürfelt

1 kleinen Spitzkohl

in feinen Streifen oder sonstwie mundlichen Stücken zu den Kartoffeln geben und das Ganze unter häufigen Rühren schmoren, bis das Wasser verdampft und der Kohl schön weich ist. (Dauert ca. 35-40 min.) Mit

Salz/Pfeffer

und weiterem nach Belieben abschmecken.

Das vorbereitete Gehackte dazugeben.

Fertig!

Ein Gericht, das meine Mutter häufig für meinen Vater machte; sie machte rohe Bratkartoffeln und Weißkohl in einer Pfanne und warf am Ende irgendein Mettwurstchen dazu. Ich, als Wurstchenvermeiderin, habe es etwas abgewandelt in Richtung Gehacktes und so liebt es auch der hiesige Mann...