Das habe ich noch nie gekocht. Vielleicht, weil geschmorter Weißkohl, dessen Duft und Geschmack zu tief in meiner Kindheit verwurzelt sind. Wobei ich ja schon immer ein Liebhaber von angebratenem Kohl war. Ich finde, Weißkohl, Wirsing und Konsorten können Röstaromen prima vertragen, die man durch recht scharfes Anbraten erzielt. Schmorkohl mit Hack baut auf dieser Methode auf und ist in der kühleren Jahreszeit ein nostalgischer Seelenwärmer – und sooo einfach in der Zubereitung.

## Die Zutaten (für 4 Portionen):

ca. 800 g Weißkohl
400 g Rinderhack (oder gemischtes)
1 ~ 2 nicht zu kleine Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Glas Weißwein
ca. 300 ~ 400 ml Rinderbrühe
neutrales Öl
mildes Paprikapulver, Kümmel, Salz, Pfeffer

## Die Zubereitung:

Du wirst keinen passenden Weißkohl finden; meist wiegen die deutlich mehr als 1 kg. Kauf also ruhig einen größeren Kopf und verwerte das, was du nicht zum Schmoren brauchst, anderweitig – z.B. in Form von Krautsalat. An die passenden Streifen kommst du so: Viertele den Kopf und schneide aus jedem Viertel großzügig den Strunk heraus. Hast du einen passenden Gemüsehobel, benutz ihn; andernfalls brauchst du ein recht großes, scharfes Messer. Am Ende sollen relativ gleichmäßig Streifen entstehen – sie sollten nicht so fein sein wie eine Julienne, aber auch nicht daumenbreit. Hast du die Dinger in der Schüssel, bearbeite sie mit den Fingern, sodass sie tatsächlich in einzelne Streifen auseinanderfallen. Außerdem solltest du jetzt schon 1 knappen EL Kümmel anmörsern.

Pell die Zwiebeln, halbiere sie und schneide die Hälften in feine Scheiben, die du mit den Fingern zu Streifen zerlegst. Pell auch die Knoblauchzehe und schneide sie klein auf. Nimm eine ausreichend große Pfanne, für die du einen Deckel hast, und erhitze darin einen Schuss Öl. Brate darin das Hack krümelig und nimm es anschließend raus. Schwitz nun Zwiebeln und Knoblauch darin an. Dreh die Temperatur hoch und gib die erste Fuhre Kohl dazu. Die wird es

sein, die für die Röstaromen sorgt. Hab keine Sorge, es könne etwas verbrennen – das Kraut kann ganz schön viel Hitze ab. Gib dann nach und nach den restlichen Kohl hinzu und rühr so durch, dass am Ende alles schon angeschwitzt ist. Streu gut einen EL Paprikapulver drüber, gib den Kümmel dazu und verteil beides im Kraut. Gib das Hack wieder dazu, rühr durch und dreh die Platte noch einmal hoch. Lösch dann mit dem Weißwein ab. Lass den einkochen. Füll nun so mit Brühe auf, dass der Kohl in Flüssigkeit liegt, aber ein Teil noch über dem Wasserspiegel zu sehen ist. Dreh die Flamme auf ganz klein, rühr noch einmal durch und setz den Deckel auf.

In den knapp 30 Minuten, die der Kohl zum Schmoren braucht, musst du immer mal wieder durchrühren. Sollte – was eher unwahrscheinlich ist – zu wenig Flüssigkeit verblieben sein, füll vorsichtig Brühe nach. Am Ende schmeckst du beherzt mit Salz und vorsichtig mit schwarzem Mühlenpfeffer ab. Dazu gibt’s Salzkartoffeln. Danach ist allen Mitessern wärmer…