

China-Kohl-Hack-Pfanne

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Chinakohl
- 2 EL Bratöl
- 250 g Rinderhackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Tomatenmark
- ca. 250 ml Rinderbrühe
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- Optional: 1/2 TL Chilipulver
- Pfeffer & Salz
- optional: etwas Creme fraiche
- dazu: frisches Baguette oder gekochte Kartoffeln



Zubereitung:

Chinakohl gründlich waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Bratöl in einer großen Pfanne erhitzen. Hackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz mitschwitzen. Spitzkohl und Tomatenmark unterrühren und einige Minuten mit anbraten.

Mit Brühe ablöschen. Mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Chilipulver und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Wunsch mit etwas Creme fraiche und frischem Baguette oder gekochten Kartoffeln servieren.