

Hackfleisch-Weißkohl-Topf

Würziges Pfannengericht mit Weißkohl und Hackfleisch!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei



Für 4 Personen

500g Weißkohl

2 EL Öl

1 Zwiebel, gehackt

500g gemischtes Hackfleisch

Salz

Pfeffer

2 EL Tamari (glutenfreie Sojasauce)

$\frac{1}{4}$ L Fleischbrühe

1 EL Speisestärke mit etwas Wasser angerührt

1. Weißkohl in kleine Stücke schneiden.
2. In einem Topf das Öl erhitzen, Zwiebel und Hackfleisch anbraten. Weißkohl zugeben und andünsten.
3. Brühe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Tamari würzen. Zugedeckt 20 Minuten dünsten lassen.
4. Die aufgelöste Speisestärke unterrühren, um die restliche Flüssigkeit zu binden.

Beilage: Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei