

Kabis-Eintopf

Zutaten

für 4-6 Personen

800 g festkochende Kartoffeln
800 g weisser Kabis
Bouillon

500 g Hackfleisch
Bratfett oder Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Mehl

2 dl Sauerrahm



Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und würfeln, den Kabis fein schneiden. Beides zusammen in wenig Bouillon garkochen.
2. Inzwischen das Hackfleisch in Fett oder Öl anbraten und würzen. Das Mehl dazugeben und kurz mit andünsten
3. Sobald Kartoffeln und Kohl gar sind, das Hackfleisch dazugeben und gut mischen.
4. Den Sauerrahm beifügen und nochmals abschmecken.