



Deftiger Weißkraut-Kartoffeltopf mit Kümmelöl und Rindfleisch

Zutaten (Für ca. 6 Personen)

- 1 große Beinscheibe vom Rind vom Fachmetzger
- 1 mittelgroßen Weißkohlkopf
- Suppengrün (Möhre, Sellerie, Lauch, Petersilie), Lorbeerlaub, Piment und Wacholderbeeren für die Brühe
- 2 große Zwiebeln
- 6–8 mittelgroße Kartoffeln
- 2–3 Esslöffel klare Gemüsesuppe
- 2–3 Esslöffel Kümmelöl
- Salz und Pfeffer nach Bedarf
- etwas gerebelten Thymian



Zubereitung

Suppengrün waschen, putzen und in mittelgroße Stücke schneiden. 1 Zwiebel schälen und in große Würfel schneiden. Im Topf ohne Fett, nur mit etwas Zucker bestreut, leicht karamellisieren. Nach ca. 4 Minuten Wasser auffüllen und das Rindfleisch, Salz und Pfeffer, Lorbeerlaub, Piment und Wacholderbeeren und klare Gemüsesuppe dazu geben. Kurz aufkochen und anschließend etwa 2 Stunden köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in einem neuen Topf, in mundgerechte Spalten geschnitten, garen. Dann den Weißkohl halbieren, dabei das harte Herz großzügig entfernen. Den Kohl in kleine bis mittelgroße Streifen schneiden (mundgerecht).

1 Zwiebel in kleine Würfel schneiden. 1 Esslöffel Bratöl im Topf erwärmen und die Zwiebelstücke glasig schwitzen. Nach und nach Weißkohlstreifen zugeben und ohne Wasser garen. Nach ca. 10 Minuten 2–3 Esslöffel Kümmelöl zugeben. Bei niedriger Temperatur und öfterem Umrühren etwa 20 Minuten glasig werden lassen. Der Duft von feinem Kümmel wird Sie begeistern. Anschließend das Rindfleisch in Würfel schneiden und zusammen mit der Fleischbrühe zum Kohl geben. Die gegarten Kartoffeln zugeben. Ein vorzügliches Gericht für die ganze Familie vor allem in der kalten Jahreszeit.