

# KOCH BIBLIOTHEK

## Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

[www.kochbuchbibliothek-sh.de](http://www.kochbuchbibliothek-sh.de)

*Herbstzeit*

### Schmortopf mit Weißkohl

**Zutaten:** 500 Gramm gemischtes Hack, 2 Eier, 2 große Zwiebeln,  
1 Knoblauchzehe ausgepresst, Salz, Paprika edelsüß, 1 altes Brötchen,  
Butterschmalz zum Braten, 1 Kilo Weißkohl, 1/2 Liter Brühe, 1 Esslöffel  
Tomatenmark, 25 Gramm Mehl

- Zwiebeln pellen, fein würfeln. Brötchen einweichen
- Zwiebeln, Eier, Gewürze, Brötchen mit dem Hack vermengen
- Nicht zu große Klöße daraus formen
- Kurz in Butterschmalz anbraten, Hitze reduzieren und garen lassen
- Klöße aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen
- Weißkohl putzen und in feine Streifen hobeln
- In der Pfanne anschmoren, dann die Brühe zugeben
- Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten schmoren lassen
- Tomatenmark unterrühren, Mehl mit wenig Wasser anrühren
- Damit die Schmorflüssigkeit andicken
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken
- Klöße auf den Kohl geben und servieren
- Dazu passen Salzkartoffeln



