

Jägerkohl		
<ul style="list-style-type: none"> • Den Wirsing putzen, fein schneiden und waschen. • Mit etwas Salzwasser und gemahlenem Kümmel (wer Kümmel gerne mag, kann auch ganzen nehmen)gar kochen. Beim Abgießen das Kochwasser auffangen und beiseite stellen. • Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Curry, Paprika und Cayenne pikant abschmecken, die feingehackte Zwiebel untermengen und alles mit etwas Öl schön krümelig anbraten, bis es braun ist. • In der Zwischenzeit die Butter zerlassen, das Mehl anschwitzen und nach und nach mit Milch angießen, so dass eine cremige helle Paste entsteht (man braucht nicht unbedingt den halben Liter, je nach Geschmack. Mit dem Kohlwasser angießen, so dass eine Sauce entsteht. • Kohl zum Hackfleisch geben, noch zusammen etwas weiterbraten, dann die helle Sauce dazumischen, noch etwas ziehen lassen. • Dazu schmecken Pell- oder Salzkartoffeln hervorragend 		<p>Zutaten für 4 Portionen:</p> <p>1.200 g Wirsing 1.000 g Hackfleisch, gemischt 2 Zwiebel(n) 4 EL Butter 4 EL Mehl 1 Liter Milch Öl oder Butter zum Anbraten Salz und Pfeffer Kümmel, gemahlener Curry Paprikapulver Cayennepfeffer Muskat</p>
Arbeitszeit: ca. 60 Min. Kochzeit: 30 Minuten		