

# Schwaben-Eintopf mit Rinder-Hack und Kasseler

## Für 2 Personen

250 g Rinderhack	150 g Kasseler	3 Kartoffeln, mittelgroß
1 Weißkohl	1 Zwiebel	1 Zitrone
2 TL Kümmel	3 Wacholderbeeren	3 Lorbeerblätter
4 Nelke	3 Zimtblüte	1 Muskatnuss
1 Bund Liebstöckel	125 ml Gemüsebrühe	Olivenöl
Pflanzenöl	trockener Rotwein	Salz
schwarzer Pfeffer		

Das Pflanzenöl in einen Topf geben und heiß werden lassen. Den Weißkohl halbieren und eine Hälfte beiseitelegen. Die andere Hälfte in hauchdünne Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Etwas Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen. Die Zwiebel hineingeben und andünsten. Den Kassler in kleine Würfel schneiden, gemeinsam mit dem Rinderhack in die Pfanne geben und scharf anbraten. Anschließend den Kohl dazugeben und mit dem Wein ablöschen. Das Ganze kurz ziehen lassen und dann den Gemüsefond dazugießen. Den Topf mit einem Deckel abdecken und köcheln lassen. Den Eintopf mit dem Wacholder, dem Kümmel, den Nelken, dem Pfeffer und den Lorbeeren würzen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Scheiben in das heiße Fett geben und ausbacken. Die fertigen Kartoffelscheiben abtropfen lassen und salzen. Den Eintopf mit den Kartoffelscheiben zusammen in einem tiefen Teller anrichten.

Karl Röske am 22. Juni 2011