

Kasseler-Gulasch

Für 2 Portionen:

500 g Kasselerhacken	150 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
250 g Weißkohl	1 El Kümmelsaat	4 El Öl
Salz, Pfeffer	1 El edelsüßes Paprikapulver	1 El rosenscharfes Paprikapulver
400 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund Petersilie	

Kasseler in ca. 2 cm große Würfel schneiden, evtl. Fett und Sehnen entfernen.

Zwiebeln in sehr feine Streifen schneiden. Knoblauchzehen fein hacken.

Weißkohl in 2 cm breite Streifen schneiden. Kümmelsaat in einer Pfanne ohne Fett 5 Min. rösten. 2 El Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch rundherum bei starker Hitze anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen.

Zwiebeln, Knoblauch und Kohl mit 2 El Öl anbraten. Paprikapulver kurz mitrösten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Fleisch und Kümmel zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. schmoren.

Die Blättchen von der Petersilie abzupfen und grob hacken. Gulasch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

NN am 12. Januar 2024