



KOHL PFUNDSTOPF

Zutaten: für 5-6 Personen

- 1 Kopf Weißkohl
- 500g Zwiebeln
- 500g Hackfleisch (gemischt)
- 500g Kasslerbraten
- 500g Cabanossi
- 500g Bacon Würfel
- 500g Bratwurst
- 1,5 Liter Brühe
- 2 TL gemahlener Kümmel
- 500g Kartoffeln

Zubereitungszeit

Ca. 1,5 Stunden

Benutztes Equipment:

- Gasgrill
- DO 9 von BBQ-Toro



Zubereitung:

- Weißkohl in dünne Streifen oder Rauten schneiden
- Im heißen Dutch Oven alle Fleischsorten kräftig anbraten bis diese gut Farbe haben und ihr Fett ausgelassen haben.
- Den Weißkohl dazugeben und mit etwas Brühe aufgießen.
- Bei geschlossenem Deckel den Kohl für 10 Minuten dämpfen lassen, damit dieser einfällt und weich wird.
- Nach dieser Zeit alles mit Kümmel würzen. Dieser sorgt für eine bessere Bekömmlichkeit.
- Kartoffeln hinzugeben und mit der restlichen Brühe aufgießen
- Bei geschlossenem Decke alles für ca. 30-45 Minuten leicht vor sich dahin köcheln lassen.