



Kohlsuppe mit Hack

Die gehackte Zwiebel im Topf glasig dünsten und das Hack dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Es kann ruhig etwas mehr Salz und Pfeffer an das Hack, es verliert sich später in der Suppe wieder. Die Kartoffeln schälen und vierteln, den Kohl und die Karotten in mundgerechte Größe zerschneiden und dem angebratenen Hack beimengen. So viel Wasser hinzugeben (ca. 1-2 Liter), bis alles gerade eben bedeckt ist. Den Kümmel und die Brühe dazugeben, evtl. noch etwas mit Salz und Pfeffer nachwürzen und ca. 30 min köcheln lassen.

Super auch für Singles, man kann davon zwei Tage essen und eine gute Portion einfrieren.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 45 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 5 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal

Kalorien p. P. ca. 359



Zutaten für 4 Portionen:

1 kleiner Weißkohl

300 g Hackfleisch

1 große Zwiebel(n), gehackt

3 m.-große Kartoffel(n), geviertelt

2 m.-große Karotte(n)

1 EL, gestr. Kümmel, ganz

etwas Salz

etwas Pfeffer

**1 TL,
gehäuft** Brühe, gekörnte

1 Liter Wasser

Rezept von: Ninjakoch